



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)

PART II—Section 3—Sub-section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 522]
No. 522]नई दिल्ली, मंगलवार, जून 10, 2003/ज्येष्ठ 20, 1925
NEW DELHI, TUESDAY, JUNE 10, 2003/JYAISTHA 20, 1925

वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय

(वाणिज्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 10 जून, 2003

का.आ. 667(अ).— भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए निर्यात से पूर्व द्विकपाटी घौंघा का क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के लिए कतिपय प्रस्ताव निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय, वाणिज्य विभाग द्वारा सं0का030 1054(अ) तारीख 1 अक्टूबर, 2002, राजपत्र भाग 2, खंड 3, उपखंड (ii) में तारीख 1 अक्टूबर, 2002 को प्रकाशित किए गए थे ;

और उक्त अधिसूचना के राजपत्र में प्रकाशन के तीस दिनों के भीतर उन सभी व्यक्तियों से, आक्षेप तथा सुझाव आमंत्रित किए गए थे, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी ;

और उक्त अधिसूचना की, राजपत्र में प्रकाशित प्रतियां जनता को 1 अक्टूबर, 2002 को उपलब्ध करा दी गई थीं ;

और केन्द्रीय सरकार को उक्त प्रस्तावों पर जनता से कोई आक्षेप या सुझाव प्राप्त नहीं हुए थे ;

और यह आवश्यक है कि उच्चतम क्वालिटी मानकों और ऐसी अनुबंध स्वारम्भ संबंधी अपेक्षाओं को बनाए रखा जाए जो एकीकृत निदेश सं0 91/492/ई.इ.सी. तारीख 15 जुलाई, 1991 और पश्चातवर्ती संबंध निदेशों में विहित मानकों के अनुरूप हों ;

और ताजे पकड़े गए द्विकपाटी घोंघा सिधांतः संदूषण और सूक्ष्म जीवाणुओं से मुक्त होते हैं किन्तु अस्वास्थ्यप्रद दशा में, इनकी धराई-उठाई, और अभिक्रियाएं किए जाने पर, इनमें संदूषण और पश्चातवर्ती विघटन हो सकता है;

और इसलिए उत्पाद के सभी प्रक्रमों पर और पकड़ने, उठाई-धराई, भंडारण और परिवहन के दौरान ताजे द्विकपाटी घोंघा की सभी स्वास्थ्यप्रद उठाई-धराई, के लिए आवश्यक अपेक्षाएं अधिकथित की जानी चाहिए;

और प्राथमिकतः मत्स्य उद्योग का यह उत्तरदायित्व है कि वह यह सुनिश्चित करे की द्विकपाटी घोंघा जीव इस अधिसूचना में अधिकथित स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करते हैं;

“
और यह समीचीन है कि ये निर्यात उपाय समरूप लागू होने की गारंटी के लिए और इसलिए अधिसूचना के निर्बाद परिवर्तन को सुनिश्चित करने के लिए प्रारंभ किए जाने चाहिए और ऐसे उपाय समान रीति में लागू होने चाहिए;

और, मानीटर करने की प्रक्रिया के लिए तथा समतुल्यता पर आधारित उपरोक्त शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए उपबंध किया जाएगा;

और केन्द्रीय सरकार द्वारा नाम निर्देशित सक्षम प्राधिकारी देश में क्वालिटी मानकों का प्रभावी अनुपालन सुनिश्चित करेगा;

अतः अब, केन्द्रीय सरकार की निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, और निर्यात निरीक्षण परिषद से परामर्श करने के पश्चात्, यह राय है कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक और समीचीन है, अतः वह:-

1. यह अधिसूचित करती है कि द्विकपाटी घोंघा निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होंगे;
2. द्विकपाटी घोंघा निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरिंग) नियम, 2003 प्राप्त के अनुसार क्वालिटी निर्यात और निरीक्षण की किस्म को निरीक्षण किस्म के रूप में विनिर्दिष्ट करती हैं, जो निर्यात से पूर्व द्विकपाटी घोंघा पर लागू होगा;
3. इस आदेश से संलग्न अनुसूची में वर्णित विनिर्देशों को द्विकपाटी घोंघा के लिए मानक विनिर्देश के रूप में मान्यता देती है;
4. द्विकपाटी घोंघा के अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के अनुक्रम में ऐसे द्विकपाटी घोंघा के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करती है जब तक कि उनका निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7 के अधीन इस प्रयोजन के लिए स्थापित

निर्यात निरीक्षण अभिकरण मुम्बई, कोलकाता, कोच्चि, दिल्ली और चैन्नई द्वारा अनुमोदित किसी इकाई में उत्पादन और विनिर्माण, इस आशय से नहीं किया गया हो कि द्विकपाटी घोंघा निर्यात योग्य है।

इस आदेश में " द्विकपाटी घोंघा " से निश्चंदी भोजन करने वाले और पटकक्लोम घोंघा अभिप्रेत हैं-

अनुसूची

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6 के अनुसार मान्यता प्राप्त द्विकपाटी घोंघा के लिए विनिर्देश निम्नलिखित होंगे:

- क) आयातकर्ता देशों के राष्ट्रीय मानक; या
- ख) विदेशी क्रेताओं और निर्यातकर्ताओं के बीच तय किए गए संविदात्मक विनिर्देश परन्तु यह तब जब कि वे आयातकर्ता देशों की स्वास्थ्य अपेक्षाओं का समाधान करते हों;
- ग) द्विकपाटी घोंघा के मामले में, जिनके लिए उपरोक्त खंड (क) और खंड (ख) में कोई मानक उपलब्ध नहीं है, निम्नलिखित सदस्यों से मिलकर बनने वाली विशेषज्ञ समिति द्वारा विनिर्मित मानक लागू किए जाएंगे -

निर्यात निरीक्षण अभिकरण से प्रतिनिधि	संयोजक
समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण से प्रतिनिधि (एमपीईडीए)	सदस्य
केन्द्रीय मत्त्य उद्योग प्राधिकरण संस्थान, कोचीन से प्रतिनिधि (सीआईएफटी)	सदस्य
व्यवसाय से प्रतिनिधि	सदस्य

[फा. सं. 6/3/2002-ईआई एण्ड ईपी]
एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

ORDER

New Delhi, the 10th June, 2003

S.O. 667(E).— Whereas, for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting bivalve molluscs to quality control and inspection prior to export were published as required by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Extraordinary Gazette of India of Part II section 3 subsection (ii) dated 1st October 2002, vide SO 1054 (E) dated 1st October 2002 of the Government of India in the Ministry of Commerce and Industry, Department of Commerce;

And Whereas, the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby, within the period of thirty days from the date of publication of the said notification in the official Gazette.

And Whereas, copies of the said Gazette containing the said notification were made available to the public on 1st October 2002.

And Whereas, no objections and suggestions were received from the public on the said proposals by the Central Government;

And Whereas it is necessary to maintain the highest quality standards and stipulated health requirements that would encompass the standards prescribed in unified Directive no 91/492/EEC dated 15th July, 1991 and subsequent related Directives;

And Whereas, bivalve molluscs freshly caught are in principle, free of contamination and micro-organisms but contamination and subsequent decomposition may occur when handled and treated unhygienically;

And Therefore, the essential requirements should be laid down for correct hygienic handling of fresh bivalve molluscs at all stages of production and during harvesting, handling, storage, transport;

And Whereas, it is the responsibility primarily of the fisheries industries to ensure that bivalve molluscs meet the health requirements laid down in this notification;

And Whereas, it is expedient that these control measures should be introduced to guarantee the uniform application and to ensure smooth operation of the provisions of this notification that the measures should apply in an identical manner;

And Whereas, provision shall therefore be made for a procedure for monitoring and to ensure that the above based conditions of equivalence;

And Whereas, the competent authority nominated by Central Government shall ensure the effective compliance of the quality standards in the country;

Now, Therefore, in exercise of the powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government, after consulting the Export Inspection Council, is of the opinion that it is necessary and expedient to do so for the development of export trade of India, hereby-

1. notifies that bivalve molluscs shall be subject to quality control and inspection prior to export;
2. specifies the type of quality control and inspection in accordance with the draft Export of bivalve molluscs (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2003 as the type of inspection which shall be applicable to such bivalve molluscs, prior to export;
3. recognises the specifications as set out in the Schedule appended to this Order as the standard specification for bivalve molluscs;
4. prohibits the export of bivalve molluscs in the course of International trade of such bivalve molluscs unless they are produced and manufactured in a unit approved by the export inspection agency at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai for the purpose under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 to the effect that bivalve molluscs is exportworthy.

In this order “bivalve molluscs” means filter – feeding lamellibranch molluscs.

SCHEDULE

Specification for bivalve molluscs recognised as per Section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 shall be –

- a) national standard of the importing countries; or
- b) contractual specification agreed to between the foreign buyer and the exporter provided the same is satisfying the health requirements of the importing countries;
- c) in the case of any bivalve molluscs for which no standard is available at clauses (a) and (b), the standard formulated by an Expert Committee consisting of the following members shall be made applicable –
 - Representative from Export Inspection Agency (Convener)
 - Representative from the Marine Products Export Development Authority (MPEDA)
 - Representative from the Central Institute of Fisheries Technology – Cochin (CIFT)
 - Representative from the trade

[F. No. 6/3/2002-EI&EP]
M.V.P.C. SASTRY, Jt Secy.

अधिसूचना

नई दिल्ली, 10 जून, 2003

का.आ. 668(अ).— केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात्—

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारम्भः** (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम द्विकपाटी घोंघों का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटर करना) नियम, 2003 है।
 (2) ये राजपत्र में अपने अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
2. इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,—
 (क) "अधिनियम" से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है;
 (ख) "आभिकरण" से अधिनियम की धारा 7 के अधीन मुम्बई, कोलकाता, कोच्ची, दिल्ली और चैन्सई में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरणों में से कोई एक अभिप्रेत है;
 (ग) "परिषद" से अधिनियम के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद अभिप्रेत है;
 (घ) "द्विकपाटी घोंघा" से निश्यंदी भोजन करने वाले पटकक्लोम घोंघा अभिप्रेत है;
 (ङ.) "बैच" से किसी उत्पादन क्षेत्र से संग्रहीत और किसी अनुमोदित प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंरक्तरण संयंत्र को जो भी समुचित हो, तत्पश्चात परिदान के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघों की कोई मात्रा अभिप्रेत है;

(च) "स्वच्छ समुद्री-जल" से ऐसा समुद्र जल या खारा जल अभिप्रेत है जिसका प्रयोग इन नियमों में अधिकथित शर्तों के अधीन किया जाना है और जो सूक्ष्म जैविकी संदूषण और विषैले तथा आक्षेपणीय पदार्थों से मुक्त है;

(छ) "अनुकूलन" से जीवित द्विकपाटी घोंघों का भंडारण अभिप्रेत है जिसकी क्यालिटी बालू, कीचड़ या कीच हटाने के लिए, शुद्धिकरण संयंत्र में या स्वच्छ समुद्र जल वाले टैंकों में या किसी अन्य स्थापन में या प्राकृतिक स्थलों में रिले करने या अभिक्रिया के लिए आवश्यकता उपदर्शित नहीं करती है ;

(ज) "सक्षम प्राधिकारी" से भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद और मुम्बई, कोलकाता, कोचीन और चैन्नई में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण जो पशुओं की जांच करने के लिए सक्षम हैं या कोई अन्य प्राधिकारी, जिसको वह सक्षमता प्रत्यायोजित की गई हो, अभिप्रेत है ;

(झ) "परेषण" से किसी प्रेषण केन्द्र में संभाली गई या किसी शुद्धिकरण केन्द्र में अभिक्रीत और तत्पश्चात एक या अधिक ग्राहकों के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघों की मात्रा अभिप्रेत है ;

(ए) "प्रेषण केन्द्र" से मानव उपयोग के लिए उपयुक्त जीवित द्विकपाटी घोंघों की प्राप्ति अनुकूलन, धुलाई, सफाई, श्रेणीकरण और वेष्टन के लिए कोई अनुमोदित तटपर या अपतट संस्थापन अभिप्रेत है ;

(ट) "ई कोली" से ऐसे मल कोलाइरुपी अभिप्रेत है जो ट्राइप्टोफन से 44 सें. ग्रे. + / - 0.2 सें. ग्रे. के तापमान पर 24 घंटों के भीतर इंडोल भी बना लेते हैं ;

(ठ) "मल कोलाइरुपी" से विकल्पी वायु जीवी, ग्राम निषेधक, बीजाणु अभिरूपण न करने वाला, साइटोक्रोम आक्सीडेस निषेधक, दंडाकार वाले ऐसे जीवाणु अभिप्रेत हैं जो कम से कम 44 डिग्री सेंटीग्रेड \pm 0.2 डिग्री सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के भीतर पित्त लवण या समान वृद्धि वाले गुणधर्म सहित अन्य सतह सक्रिय अभिकर्मकों की उपस्थिति में गैस उत्पादन सहित लैकटोस के किण्वन में समर्थ हैं ;

(ड) "संग्रहकर्ता" से कोई ऐसा नैसर्जिक विधिक व्यक्ति अभिप्रेत है जो संभालने और बाजार में रखे जाने के प्रयोजन के लिए पकड़े जाने वाले क्षेत्र से किसी भी साधन द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघों का संग्रह करता है ;

(ढ) "समुद्री जैव आविष" से आविष युक्त प्लवक पर निश्यंदी अशंद वाले द्विकपाटी घोंघा वाले संचित विषैले पदार्थ अभिप्रेत हैं ;

(ण) "परिवहन के साधन" से मोटरयानों, रेलयानों और वायुयान, जलयानों के फलकों और आधानों में, भूमि, समुद्र या वायु मार्ग द्वारा परिवहन के लिए माल के लिए पृथक रखे गए भाग अभिप्रेत हैं;

(त) "बाजार में रखा जाना" से कच्चे रूप में मानव उपयोग के लिए या प्रसंस्करण के प्रयोजन के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों को विक्रय के लिए धारण करना या प्रदर्शन करना, विक्रय के लिए आफर करना, विक्रय करना, परिदृष्ट करना या बाजार में रखे जाने का कोई अन्य रूप अभिप्रेत है;

(थ) "उत्पादन क्षेत्र" से कोई ऐसा समुद्र, ज्वार नदमुखी या समुद्र ताल क्षेत्र, जिसमें द्विकपाटी घोंघे प्राकृतिक रूप से जमा हों या वह स्थान जो द्विकपाटी घोंघा के संवर्धन के लिए प्रयोग किया जाता हो, जहां से जीवित द्विकपाटी घोंघा सूक्ष्म जैविकी संदूषण को हटाने के लिए आवश्यक समय तक रखे जाते हैं ताकि उन्हें मानव उपभोग के लिए उपयुक्त बनाया जा सके;

(द) "शुद्धिकरण केन्द्र" से टैंकों सहित ऐसा अनुमोदित स्थापन अभिप्रेत हैं जिसमें नैसर्गिक रूप से स्वच्छ समुद्री जल या ऐसा समुद्री जल जो समुचित अभिक्रिया द्वारा स्वच्छ किया गया है, भरा जाता है जिसमें जीवित द्विकपाटी घोंघा सूक्ष्म जैविकी संदूषण को हटाने के लिए आवश्यक समय तक रखे जाते हैं ताकि उन्हें मानव उपभोग के लिए उपयुक्त बनाया जा सके;

(घ) "रिले करने वाला क्षेत्र" से सक्षम प्राधिकरण द्वारा अनुमोदित कोई ऐसा समुद्र ज्वारनदमुखी खारा जल या समुद्री ताल अभिप्रेत हैं जिसका उपयोग अनन्य रूप से जीवित द्विकपाटी घोंघों के प्राकृतिक शुद्धिकरण के लिए किया जाता हो;

(न) "रिले करना" से ऐसी संक्रिया अभिप्रेत है, जिसके द्वारा सक्षम प्राधिकारी के पर्यवेक्षण के अधीन संदूषण हटाने के लिए आवश्यक समय के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों को अनुमोदित समुद्र या समुद्र ताल क्षेत्र या अनुमोदित ज्वारनदमुखी खारा जल क्षेत्रों को अंतरित किया जाता है, जिसके अंतर्गत द्विकपाटी घोंघों को आगे वृद्धि या स्थूलन के लिए अधिक उपयुक्त क्षेत्रों को अन्तरित करने की विनिर्दिष्ट संक्रिया नहीं है;

(म) "वेष्टन" से ऐसी संक्रिया अभिप्रेत है जिसके द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघे इस प्रयोजन के लिए समुचित पैकिंग सामग्री में रखे जाते हैं ;

3. अनुपालन के आधार- उद्योग का यह प्राथमिक उत्तरदायित्व होगा कि वह सुनिश्चित करे कि निर्यात के लिये आशयित द्विकपाटी घोंघे उत्पादन, भंडारण और परिवहन के सभी प्रक्रमों में उचित स्वास्थ्यकर दशाओं में संभाले और प्रसंस्कृत किए जाते हैं ताकि वे इन नियमों के अधीन अधिकथित स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करें और यह कि उत्पाद अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा विहित विनिर्देशों के अनुरूप है और आगे मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी द्वारा और यह सुनिश्चित किया

जाएगा कि उत्पादक और विनिर्माता, समय-समय पर परिषद द्वारा दिए गए नियंत्रण उपायों के अनुसार स्थापनों की नियमित मानीटरी द्वारा अपेक्षाओं का अनुपालन करते हैं

4. अनुमोदन :- मानव उपभोग के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों को सक्षम प्राधिकारी के अनुमोदन के पश्चात निम्नलिखित सभी शर्तों या उनमें से किसी शर्त के अधीन निर्यात किया जाएगा, अर्थात्

(क) वे उन्हीं उत्पादन क्षेत्रों से मूल रूप से निकलने चाहिए जो इन नियमों के अध्याय - 1 में अधिकथित अपेक्षाओं को पूरा करते हैं,

(ख) अध्याय 2 में अधिकथित अपेक्षाओं के अधीन, उत्पादन क्षेत्र से पकड़े गए हैं और प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले करने वाले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को भेजे गए हैं,

(ग) अध्याय 3 में यथा अनुमोदित मानकों के प्रयोजन के लिए और उसमें अधिकथित अपेक्षाओं के अनुपालन में उपयुक्त क्षेत्रों में रिले किए गए हैं।

(घ) उन्हें स्वास्थ्यप्रद रूप में संभाला गया है और जहां समुचित हो उनका उस प्रयोजन के लिए अनुमोदित अध्याय 4 की अपेक्षाओं का अनुपालन करने वाले संस्थापनों में शुद्धिकरण किया गया है।

(ङ) वे अध्याय 5 की अपेक्षाओं का अनुपालन करते हैं,

(च) अध्याय 6 के अनुसार जनता के स्वास्थ्य संबंधी नियंत्रण और उत्पाद की मानीटरी के अधीन रखे गए हैं।

(छ) अध्याय 7 के अनुसार उचित रूप से बेष्टित हैं।

(ज) अध्याय 8 और अध्याय 9 के अनुसार स्वच्छता की समाधानप्रद दशाओं के अधीन भंडारित और परिवहित किए गए हैं।

(झ) उन पर इन नियमों के अध्याय 10 में यथा उपबंधित चिन्ह हैं।

5. उठाई धराई और प्रसंस्करण - यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पादन और बाजार में रखे जाने के दौरान जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई - धराई करने वाले व्यक्ति इस मानक की अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए सभी आवश्यक उपाय अपनाएंगे। प्रेषण और शुद्धिकरण केन्द्र के लिए उत्तरदायी व्यक्ति विशिष्टतया यह सुनिश्चित करेंगे कि प्रयोगशाला जांच के लिए नमूनों की प्रतिनिधिक संख्या नियमित रूप से ली जाती है और उन क्षेत्रों के आधार पर जहां से बैच आते हैं और प्रेषण केन्द्र या शुद्धिकरण केन्द्र पर उठाने

धरने के पूर्व और उसके पश्चात् जीवित द्विकपाटी घोंघों की स्वास्थ्य गुणवत्ता का ऐतिहासिक अभिलेख स्थापित करने के क्रम में विश्लेषण किया जाता है। विभिन्न जांचों के परिणामों के स्थायी अभिलेख के लिए एक रजिस्टर रखा जाएगा और उसे सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत करने के लिए रखा जाएगा।

- 6. सक्षम प्राधिकरण के कृत्य** (1) सक्षम प्राधिकारी एक बार प्रेषण केन्द्रों और शुद्धिकरण केन्द्रों का अपना यह समाधान हो जाने पर अनुमोदन करेगा कि वे इस मानक की अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। यदि अपेक्षाओं की पूर्ति होना बंद हो जाता है, तो सक्षम प्राधिकारी आवश्यक उपाय करेगा।
- (2) सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित प्रेषण केन्द्रों और शुद्धिकरण केन्द्रों की सूची तैयार करेगा, जिनमें से प्रत्येक की एक शासकीय संख्याक होगा।
- (3) अनुमोदित प्रेषण केन्द्रों और शुद्धिकरण केन्द्रों की सूची और उसमें कोई पश्चात्वर्ती संशोधन सक्षम प्राधिकारी द्वारा यूरोपियन आयोग को सूचित किए जाएंगे।
- (4) इनका निरीक्षण और मानीटरिंग नियमित रूप से सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन की जाएगी जिसकी केन्द्र के सभी भागों में इस मानक के उपबंध का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए अवाधि पहुंच होगी।
- (5) यदि ऐसे निरीक्षण और मानीटरी से यह प्रकट होता है कि इन मानकों की अपेक्षाएं पूरी नहीं की जा रही हैं तो सक्षम प्राधिकारी उचित कार्रवाई करेगा।
- (6) सक्षम प्राधिकारी उत्पादन और रिले क्षेत्रों की, उनके ऐसे परिस्थेत्र और सीमाएं उपर्युक्त करते हुए, जहां से जीवित द्विकपाटी घोंघा मानकों की, और विशिष्टतया इन नियमों के अध्याय 1 की अपेक्षाओं के अनुसार लाए जा सकेंगे, एक सूची बनाएगा।
- (7) यह सूची मानकों द्वारा प्रभावित होने वाले जैसे कि संग्रहकर्ताओं और शुद्धिकरण केन्द्रों तथा प्रेषण केन्द्रों के प्रचालकों को संसूचित की जाएगी।
- (8) उत्पादन और रिले क्षेत्रों की मानीटरी सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन मानकों की अपेक्षाओं के अनुसार की जाएगी।
- (9) यदि ऐसी मानीटरी से पता लगता है कि मानक की अपेक्षाएं पूरी नहीं हो रही हैं तो सक्षम प्राधिकारी संबंधित उत्पादन या रिले क्षेत्रों को तब तक के लिये बंद कर देगा जब तक कि स्थिति पूर्णतः सामान्य नहीं हो जाती।
- (10) सक्षम प्राधिकारी द्विकपाटी घोंघों का उत्पादन और एकत्रीकरण ऐसे क्षेत्रों में जो स्वास्थ्य कारणों से इन क्रियाकलापों के लिए अनुपयुक्त समझे जाते हैं, प्रतिषिद्ध कर सकेगा।
- (11) यह समाधान हो जाने पर कि स्थापन या कारखाना जलयान उन क्रियाकलापों की प्रकृति के संबंध में जो वे करते हैं, अपेक्षाओं को पूरा करते हैं सक्षम प्राधिकारी ऐसे स्थापन या कारखाना जलयान को अनुमोदन प्रदान करेगा। यदि स्थापन या कारखाना

जलयान उन क्रियाकलापों से , भिन्न क्रियाकलाप जिनके लिए अनुमोदन प्राप्त है करने का विनिश्चय करता है तो उस प्रयोजन के लिए सक्षम प्राधिकारी से विनिर्दिष्ट अनुमोदन अभिप्राप्त किया जाएगा ।

(12) सक्षम प्राधिकारी स्थापन के अनुमोदन की रीति में समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण और सेंट्रल इंस्टीच्यूट आफ फिशरीज टैक्लालाजी (सी.आई.एफ.टी.) के विशेषज्ञों की सलाह ले सकेगा ।

(13) यदि अपेक्षाएं पूरी होनी बंद हो जाती हैं तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी आवश्यक उपाय करेगा जिसमें अनुमोदन का प्रत्याहरण भी सम्मिलित है ।

(14) स्थापन या कारखाना जलयान का निरीक्षण और मानीटरी नियमित रूप से मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन की जाएगी जिसको इन नियमों की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करने की दृष्टि से इन नियमों के लागू होने से संबंधित स्थापनों या कारखाना जलयानों के सभी भागों और अभिलेख तक सभी समयों पर अवाधि पहुंच होगी ।

(15) यदि ऐसे निरीक्षणों और मानीटरी से प्रकट होता है कि इन नियमों की अपेक्षाएं पूरी नहीं हो रही हैं तो सक्षम प्राधिकारी, उचित कार्रवाई करेगा ।

7. उद्योग के कृत्य - 1) उद्योग यह सुनिश्चित करेगा कि स्थापन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति सभी आवश्यक उपाय करेंगे जिससे द्विकाटी घोंघों के उत्पादन के सभी विक्रमों पर विनिर्देशों का अनुपालन किया जाए और उसके लिए उक्त व्यक्ति निम्नलिखित सिध्दांतों के आधार पर स्वयं जांच पड़ताल करेंगे, अर्थात्-

क) उपयोग की गयी विनिर्माण प्रक्रिया के आधार पर अपने स्थापन में जटिल बिंदुओं की पहचान करना,

ख) ऐसे बिंदुओं की मानीटरी और जांच पड़ताल के लिए पद्धति की स्थापना एवं उनका क्रियान्वयन

ग) सफाई और विसंक्रमण पद्धति की जांच पड़ताल के प्रयोजन के लिए और इन नियमों में स्थापित मानकों के अनुपालन की जांच करने के प्रयोजन के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित प्रयोगशाला से विश्लेषण के लिए नमूने लेना,

घ) सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत किए जाने की दृष्टि से लिखित रूप में अभिलेख रखना या पूर्ववर्ती बिंदुओं को स्थायी रूप से रजिस्टर से हटाना, विभिन्न जांच पड़ताल और परीक्षणों को विशेषतया कम से कम दो वर्ष की अवधि के लिए रखा जाएगा ।

ड.) स्थापन अपनी जांच पड़ताल और परीक्षण के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा सम्यक रूप से अनुमोदित सक्षम और अर्हित प्रौद्योगिकीविद् रखेगा।

च) प्रौद्योगिकीविद् के पास निम्नलिखित अर्हताओं में से, यथार्थिति, कोई एक अर्हता और अनुभव या प्रशिक्षण होगा:-

(i) मत्स्य विज्ञान, मत्स्य प्रबंधन, मत्स्य उद्योग या मत्स्य प्रसंस्करण में स्नातक या स्नातकोत्तर, या

(ii) समुद्री जीव विज्ञान, मत्स्य जीव विज्ञान, सूक्ष्म जीव विज्ञान, रसायनशास्त्र, जीव रसायनशास्त्र, जैवविज्ञान या खाद्य संसाधन प्रौद्योगिकी में स्नातक या स्नातकोत्तर, फार्मेसी और कृषि विज्ञान में डिग्री (बीएससी कृषि/एमएससी कृषि) में डिग्री

और

(iii) मत्स्य प्रसंस्करण तथा क्वालिटी नियंत्रण में एक वर्ष का अनुभव या मान्यता प्राप्त सरकारी संरथान से मत्स्य प्रसंस्करण तथा क्वालिटी नियंत्रण में कम से कम 6 महीने की अवधि का प्रशिक्षण ।

(2) यदि अपनी जांचों के परिणाम या ऊपर निर्दिष्ट प्रौद्योगिकीविदों के पास उपलब्ध किसी जानकारी से स्वारूप्य का जोखिम प्रकट होता है या जिससे यह अनुमान निकलता है कि इनमें से एक विद्यमान हो सकता है तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी के शासकीय पर्यवेक्षण के अधीन समुचित उपाय किए जाएंगे।

8. प्रमाणीकरण (1) प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातकर्ता के अनुरोध पर सक्षम प्राधिकारी, यह समाधान हो जाने पर कि द्विकपाटी घोंघा का किसी ऐसे अनुमोदित स्थापन या कारखाना जलयान में, जिसके पास विधिमान्य अनुमोदन संख्याक है, प्रसंस्करण किया जाता है और यह समाधान करने के पश्चात कि परेषण इन नियमों की अपेक्षाओं का अनुपालन करते हैं, विहित प्रोफार्मा में स्वारूप्य या पशु चिकित्सा प्रमाण पत्र जारी करेगा।

(2) सक्षम प्राधिकारी, अनुरोध किए जाने पर अपना यह समाधान कर लेने के पश्चात कि सुसंगत मानकों की अपेक्षाओं को पूरा किया गया है, ऐसे अन्य प्रमाण पत्र भी जारी कर सकेगा ।

9. निरीक्षण फीस- (1) इन नियमों के अनुसार स्थापन या कारखाना जलयान के अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ प्रसंस्करणकर्ता द्वारा 2,000/- रुपए की फीस संदत्त की जाएगी।

(2) प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातकर्ता द्वारा पोत पर्यन्त शुल्क के 0.2 प्रतिशत की दर से संबंधित निर्यात निरीक्षण अभिकरण को मानीटर करने के लिए फीस संदत्त की जाएगी ।

10. अपील - (1) कोई भी व्यक्ति जो (i.) नियम 6 के उपनियम (11) के अधीन अनुमोदन प्रदान न करने का सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय, या

(ii) नियम 6 के उपनियम 13 के अधीन अनुमोदन प्रत्याहृत करने के लिए सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय, या

(iii) नियम 8 के उपनियम (1) के अधीन स्वास्थ्य या पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र जारी करने से सक्षम प्राधिकारी के इंकारी से, व्यक्ति है, ऐसी संसूचना की प्राप्ति के दस दिन के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त किसी अपील प्राधिकारी को अपील कर सकेगा।

(2) अपील प्राधिकरण की कुल सदस्यता में कम से कम दो तिहाई गैर शासकीय सदस्य होंगे।

(3) अपील प्राधिकरण के पैनल की गणपूर्ति तीन से होगी।

(4) अपील, प्राप्त होने के पन्द्रह दिन के भीतर निपटाई जाएगी।

अध्याय - 1

उत्पादन क्षेत्रों के लिए अपेक्षाएं

1. सक्षम प्राधिकारी द्वारा परिक्षेत्र और उत्पादन क्षेत्रों की सीमाएं इस प्रकार नियत की जाएगी जिससे उन क्षेत्रों की पहचान हो सके, जहां से द्विकपाटी घोंघों का;

(क) मानव उपभोग के लिए संग्रह किया जा सकता है। इन क्षेत्रों से एकत्रित किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघा इस आदेश के अध्याय - 5 में उपर्युक्त अपेक्षाओं को पूरा करेंगे;

(ख) उनका संग्रह किया जा सकता है, किन्तु उन्हें मानव उपभोग के लिए बाजार में शुद्धिकरण केन्द्र में अभिक्रिया के पश्चात् ही रखा जाएगा। इन क्षेत्रों से प्राप्त जीवित द्विकपाटी घोंघे प्रति 100 ग्राम मांस 6000 मल कालीफार्म के पंच ट्यूब, 3 डाइल्यूशन एम पी एन परीक्षण या नमूनों के 90 प्रतिशत में प्रति 100 ग्राम मांस 4,600 ईकोली की सीमाओं से अधिक वाले नहीं होंगे। शुद्धिकरण के पश्चात् इस आदेश के अध्याय- 5 में दी गई सभी अपेक्षाएं पूरी की जाएंगी;

(ग) उनका संग्रह किया जा सकता है किन्तु बाजार में दीर्घ अवधि (कम से कम दो मास) तक रिले के पश्चात् ही चाहे वह शुद्धिकरण सहित हो या उसके बिना या ऐसी अवधि के लिए, जो नियत की जाए, गहन शुद्धिकरण के पश्चात् ही बाजार में रखा जाएगा जिससे (क) के अधीन अपेक्षाओं को पूरा किया जा सके;

2. उत्पादन क्षेत्रों के सीमांकन में कोई परिवर्तन बदलाव और उनके अस्थायी रूप में या निश्चित संवरण सक्षम प्राधिकारी द्वारा तुरन्त उन सभीको जो इस मानक द्वारा प्रभावित हो और विशिष्टतया शुद्धिकरण के उत्पादकों और प्रचालकों को और प्रेषण केन्द्रों को घोषित किया जाएगा ।

अध्याय - 2

प्रेषण केन्द्र या शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र में बैचों के संग्रहण और परिवहन के लिए अपेक्षाएं ।

1. संग्रहण करने वाली तकनीकों से द्विकपाटी धोंघा जीव के खोल और तंतुओं को अधिक क्षतिकारित नहीं होगी ।
2. जीवित द्विकपाटी धोंघों का संग्रहण के पश्चात् टूटन, अपघर्षण या कंपन से पर्याप्त मात्रा में संरक्षण किया जाएगा और इनको अत्याधिक ऊष्मा या ठंडे तापमान में अनावृत्त नहीं रखा जाएगा ।
3. द्विकपाटी धोंघा जीव के संग्रहण, परिवहन, उत्तराई और उठाने-धरने की तकनीकों का परिणाम ऐसा नहीं होगा जिससे उत्पाद में अतिरिक्त संदूषण हो, उत्पाद की क्यालिटी में महत्वपूर्ण कमी आए, शोधन, प्रसंस्करण या रिले द्वारा अभिक्रिया की जलाने की उनकी क्षमता पर महत्वपूर्ण प्रभाव डालने वाला कोई परिवर्तन हो ।
4. जीवित द्विकपाटी धोंघा को पानी में पुनः ढुबाया नहीं जाएगा जिससे उसमें संग्रहण और उत्तराई के दौरान कोई अतिरिक्त संदूषण हो जाए ;
5. द्विकपाटी धोंघा जीव के परिवहन के लिए उपयोग किए गए परिवहन के साधनों का उस दशा में उपयोग होगा जिससे कि उनके तंतु अतिरिक्त संदूषण और टूटन से बचे । इसकी पर्याप्त निकासी और स्वच्छता अनुज्ञेय द्विकपाटी धोंघा का प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र की लंबी दूरी तक परिवहन की दशा में परिवहन के साधन इस तरह से सज्जित होने चाहिए जिससे सर्वोत्तम जीवित रहने की दशा एं सुनिश्चित हों और विशिष्ट: अध्याय 9 में अधिकथित अपेक्षाओं का पालन होगा;

6. जीवित द्विकपाटी घोंघा बैचों की पहचान के लिए उत्पादन क्षेत्र से प्रेषण केन्द्र शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र तक परिवहन के दौरान संग्रहकर्ता के अनुरोध पर सक्षम प्राधिकारी द्वारा एक रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज जारी किया जाएगा। रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज में निम्नलिखित सूचना अंतर्विष्ट हों।

(क) संग्रहकर्ता की पहचान और पता

(ख) संग्रहण की जाने की तारीख,

(ग) उत्पादन क्षेत्रों की अवस्थिति, जितना व्यवहार्य हो उतने संक्षिप्त ब्यौरे या कोड सं. सहित वर्णित की जाए।

(घ) शेल-फिश की जातियां और मात्रा जितना व्यवहार्य हो उतने संक्षिप्त ब्यौरे उपदर्शित किए जाएं।

(ङ) वेष्टन, रिले करने, शुद्धिकरण या प्रसंस्करण के लिए गंतव्य की अनुमोदन संख्याक और स्थान

(च) रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज पर संग्रहकर्ता द्वारा तारीख डाली जाएगी और हस्ताक्षर किए जाएंगे।

(2) रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज नियमित रूप से और क्रमानुसार संख्यांकित होगा।

(3) सक्षम प्राधिकारी एक रजिस्टर रखेगा, जिसमें रजिस्ट्रीकरण दस्तावेजों की संख्या सहित जीवित द्विकपाटी घोंघों को एकत्रित करने वाले उन लोगों के नाम जिनको दस्तावेज जारी किए गए थे, दर्शाए जाएंगे। जीवित द्विकपाटी घोंघों के लिए रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज पर प्रत्येक बैच प्रेषण केन्द्र शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को बैच के परिदान पर तारीख अवश्य अंकित होगी जिसे ऐसे क्षेत्रों या संयंत्रों के प्रचालकों के द्वारा कम से कम 12 मास तक रखा जाएगा।

अध्याय - 3

जीवित द्विकपाटी घोंघा जीव के रिले के लिए अपेक्षाएं

- जीवित द्विकपाटी घोंघों को इस आदेश के अध्याय 2 की अपेक्षाओं के अनुसार एकत्रित किया जाएगा और उनका परिवहन किया जाएगा।

2. रिले 'के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघों को उठाने-धरने की तकनीकों के अनुसार प्राकृतिक जल में निमज्जन के पश्चात् निश्चंदी अंशद क्रियाकलाप को पुनः ग्रहण करने की अनुज्ञा होगी।
3. जीवित द्विकपाटी घोंघों को उस घनत्व पर रिले नहीं किया जाएगा जिस पर शुद्धिकरण अनुज्ञेय नहीं है।
4. जीवित द्विकपाटी घोंघों को रिले क्षेत्र पर समुद्री जल में ऐसी समुचित अवधि के लिए निमज्जित किया जाएगा जो मल बैक्टीरिया के स्तर को इस आदेश द्वारा अनुज्ञेय स्तरों तक घटाने के लिए लगे समय से अधिक न हो किन्तु इस तथ्य को ध्यान में रखा जाएगा कि अध्याय - 5 के मानक आवश्यक रूप से पूरे हों।
5. प्रभावी रिले के लिए न्यूनतम जल तापमान जहां आवश्यक हो, जीवित द्विकपाटी घोंघा की प्रत्येक प्रजाति के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अवधारित और घोषित किया जाएगा।
6. जीवित द्विकपाटी घोंघा का रिले करने के क्षेत्र सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित होंगे। स्थल-सीमाओं की लंगरी या अन्य नियत साधनों द्वारा स्पष्ट रूप से पहचान की जाएगी, रिले क्षेत्रों के बीच और रिले क्षेत्र तथा उत्पादन क्षेत्र के बीच भी न्यूनतम तीन सौ मीटर की दूरी होगी।
7. रिले क्षेत्र के भीतर का स्थल अच्छी प्रकार से विभाजित होगा, जिससे बैचों का मिश्रण रोका जा सके, 'सभी अंदर, सभी बाहर', की प्रणाली का उपयोग किया जाएगा जिससे नया बैच अंदर जब तक न लाया जा सके जब तक कि संपूर्ण रूप से बैच को हटा न दिया जाए।
8. सक्षम प्राधिकारी के निरीक्षण के लिए रिले क्षेत्र के प्रचालकों द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघा के स्त्रोत, रिले अवधि, रिले क्षेत्र और रिले के पश्चात् बैच के पश्चातवर्ती गंतव्य का स्थायी अभिलेख अवश्य रखा जाएगा।
9. रिले क्षेत्र से संग्रहण करने के पश्चात्, रिले क्षेत्र से अनुमोदित प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र या प्रसंस्करण संयंत्र तक परिवहन के दौरान बैचों के साथ रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज अवश्य होना चाहिए जिसमें, इस आदेश के अध्याय-II के बिन्दु 6 में विनिर्दिष्ट सूचना के अतिरिक्त अन्य बातों के साथ रिले क्षेत्र की अवस्थिति और अनुमोदन सं0 और रिले की कालावधि, उत्पाद की पहचान और खोज के लिए आवश्यक कोई अन्य जानकारी उपवर्णित होगी। तथापि उपर्युक्त वहां अपेक्षित नहीं होगा।

अध्याय - 4

प्रेषण केन्द्र या शुद्धिकरण केन्द्र के अनुमोदन के लिए अपेक्षाएं

I. परिसर और उपस्कर से संबंधित साधारण शर्तें:

प्रेषण केन्द्र या शुद्धिकरण केन्द्र उन क्षेत्रों में नहीं होंगे जो आपत्तिजनक दुर्गम्य, धूए, धूल और अन्य संदूषकों के निकट हो। अवस्थान सामान्य उच्च ज्वार द्वारा बाढ़ या परिवर्ती क्षेत्रों से प्रवाह के अध्यधीन नहीं होंगे।

1. प्रेषण केन्द्र और शुद्धिकरण केन्द्र के परिसर केन्द्र पर निम्नलिखित होंगे;

(क) ठोस संरचना की प्रसुविधाएं जो किसी प्रकार के अपशिष्ट, गंदे जल, धूल या कृन्तकों अथवा अन्य पशुओं की उपस्थिति द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघों के संदूषण को निवारण करने के प्रयोजन के लिए पर्याप्त रूप से डिजाइन किए गए और अनुरक्षित हों,

(ख.) फर्श जिसे साफ रखना आसान हो और जो ऐसी रीति से बना हो कि जल निकास सुकर हो सके।

(ग). पर्याप्त कार्य-स्थान, जो सभी प्रचालनों के संतोषजनक निष्पादन के लिए पर्याप्त हो,

(घ). मजबूत दीवारें, जो आसानी से साफ की जा सके,-

(ड.) पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश हो,

(च) बदलने के कमरों, वाश बेसिनों और शौचालयों की उचित संख्या हो।

(छ) औजारों, आधानों और उपस्करों की धुलाई के लिए पर्याप्त उपस्कर हों।

(ज) पूर्ति के लिए सुविधाएं और जहां उचित हो मानव उपभोग के लिए आशयित जल की क्वालिटी से संबंधित यूरोपियन आयोग निर्देश 80/778/ईईसी, तारीख 15 जुलाई, 1980 के अर्थान्तर्गत पेय जल का समुचित भंडारण या स्वच्छ समुद्री जल के प्रदाय के लिए सुविधाएं हों।

(झ) अपेय जल का प्रदाय करने के लिए सुविधाएं जो प्राधिकृत की जाएं। संबंध जल जीवित द्विकपाटी घोंघों के सीधे सम्पर्क में ना आए या इनका उपयोग ऐसे आधानों, संयंत्र या उपस्कर की सफाई या विसंक्रमण के लिए न किया जाए, जो जीवित द्विकपाटी घोंघों के संपर्क में आया हो। अपेय जल वाले पाइप और निकास स्पष्ट रूप से पेय जल वाले पाइपों और निकासों से पृथक हों।

(त्र) उपस्कर और उपकरण जो जीवित द्विकपाटी घोंघों के संपर्क में आते हैं, क्षय-रोधी सामग्री के बने हों।

II . साधारण स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं-

कर्मचारिवृन्द, परिसर, उपस्कर और कार्यदशाओं में स्वच्छता और आरोग्यता की उच्च डिग्री अपेक्षित होगी।

1. कर्मचारिवृन्द, को निजी बर्ताव से जैसे थूकना जो जीवित द्विकपाटी घोंघों की अभिक्रिया या उठाई-धराई करते हैं, वे विशिष्टतः स्वच्छ कार्यकरण वस्त्र पहनेगें, और जहां उचित हो ऐसे दस्ताने पहनेगा, जो उसे कार्य के लिए उपयुक्त हो, जिसमें व्यक्ति लगा है।
2. कर्मचारिवृन्द अपने निजी व्यवहार जैसे कि थूकने से विरत रहने के लिए आबध्द है, जिसके परिणामस्वरूप जीवित द्विकपाटी घोंघा का संटूष्टण हो सकता है, किसी ऐसे रोग से, जो जीवित द्विकपाटी घोंघे द्वारा संचारित हो सकता है, ग्रस्त व्यक्ति पुनः स्वस्थ होने तक इन उत्पादों पर काम करने या उन्हें उठाने धरने से अस्थाई रूप से प्रतिषिद्ध किया जाएगा।
3. यदि कोई कीड़े कृत्तक या अन्य जीवाणु पाए जाते हैं तो उन्हें नष्ट कर दिया जाएगा और आगे जंतु बाधा को रोका जाएगा, घरेलू पशुओं का सुविधाओं में प्रवेश की अनुमति नहीं होगी।
4. जीवित द्विकपाटी घोंघों को उठाने-धरने के लिए प्रयोग में आने वाले परिसर, उपस्कर और उपकरणों को स्वच्छ रखा जाएगा और मैरम्मत में ठीक स्थिति होनी चाहिए, कार्य दिवस के अंत में, ऐसे समय पर, जो उचित हो, उपस्कर और उपकरणों को पूर्णतः साफ किया जाएगा।
5. सक्षम प्राधिकारी के प्राधिकार के बिना परिसर, उपकरणों और उपस्कर का उपयोग जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई-धराई से भिन्न प्रयोजन के लिए नहीं किया जाएगा।
6. अपशिष्ट उत्पाद का स्वास्थ्यप्रद रूप से भंडारण एक पृथक क्षेत्र में होगा, और जहां समुचित हो आशयित प्रयोजन के लिए उपयुक्त बंद, ढके आधानों में होगा। अपशिष्ट सामग्री को समुचित अंतरालों पर रखापन के पास से हटा दिया जाएगा।
7. अंतिम उत्पाद को आवरण में रखकर भंडारित किया जाएगा और उसे ऐसे क्षेत्रों से दूर रखा जाएगा जहां जीवित द्विकपाटी घोंघों से भिन्न परुषकवची जैसे जीव-जंतुओं की उठाई-धराई की जाती है।

III . शुद्धिकरण केन्द्रों के लिए विशिष्ट अपेक्षाएं-

(क) शुद्धिकरण केन्द्र के लिए निम्नलिखित विशिष्ट अपेक्षाएं होंगी, अर्थात्-

1. शुद्धिकरण टैंकों और किन्हीं जल भंडारण आधानों के फर्श और दीवारें चिकनी, कठोर और अभेद्य सतह वाली होंगी और रगड़कर या दाबयुक्त जल के उपयोग द्वारा आसानी से साफ हो जाने वाली होंगी। शुद्धिकरण टैंकों का तल पर्याप्त रूप से ढलान वाला और कार्य के परिमाण के लिए पर्याप्त जल निकास से युक्त होगा।
2. जीवित द्विकपाटी घोंघों को शुद्धिकरण के पूर्व दाबयुक्त स्वच्छ समुद्र जल या पेय जल से कीचड़ रहित रूप में धोया जाएगा। प्रारम्भिक धुलाई, शुद्धिकरण करने से पूर्व शुद्धिकरण टैंकों में भी की जाएगी, संपूर्ण आरम्भिक धुलाई के दौरान जल निकास पाइप खुले रखे जाएंगे और उसके पश्चात् शुद्धिकरण प्रक्रिया आरम्भ किए जाने के पूर्व प्रणाली को फलश करके स्वच्छ करने के लिए पर्याप्त समय अनुज्ञात किया जाएगा।
3. शुद्धिकरण टैंकों में प्रति घंटे और प्रति टन प्रतिदिन अभिक्रीत जीवित द्विकपाटी घोंघों के लिए समुद्री जल के पर्याप्त प्रवाह की आपूर्ति की जाएगी।
4. जीवित द्विकपाटी घोंघों को शुद्ध करने के लिए स्वच्छ समुद्री जल या अभिक्रिया द्वारा स्वच्छ किए गए समुद्री जल का उपयोग किया जाएगा, संदूषण से बचने के लिए समुद्री जल प्रवेश बिन्दु और अपशिष्ट जल निकास के बीच पर्याप्त दूरी होगी, यदि समुद्री जल की अभिक्रिया आवश्यक है तो प्रक्रिया को तभी प्राधिकृत किया जाएगा जब उसकी प्रभावशीलता सक्षम प्राधिकारी द्वारा सत्यापित करा दी गयी हो, समुद्री जल को उसके प्रमुख संघटक रसायनों से तैयार करने के लिए यूरोपियन आयोग निर्देश 80/778/ईसी में अधिकथित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
5. शुद्धिकरण प्रणाली के प्रचालन में निश्यंदी अशन क्रियाकलापों को तीव्र गति से करने के लिए, मल निकासी संदूषण को दूर करने के लिए, जीवित द्विकपाटी घोंघों को अनुज्ञात किया जाएगा जिससे वे पुनः संदूषित न हों और बाजार में रखे जाने से पूर्व परिवहन के योग्य हो सकें।
6. शुद्धि किए जाने के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों की मात्रा शुद्धिकरण केन्द्रों की क्षमता से अधिक नहीं होगी। जीवित द्विकपाटी घोंघों को अध्याय - 5 में अधिकथित पूरा किए जाने वाले सूक्ष्म जैविकी मानकों को अनुज्ञात करने के लिए पर्याप्त अधिकृत के लिए लगातार शुद्ध किया जाएगा। यह अवधि उस क्षण से प्रारम्भ होती है जब शुद्धिकरण टैंक में जीवित द्विकपाटी घोंघे जल द्वारा पर्याप्त रूप से आच्छादित होते हैं और उस क्षण तक रहती है जब तक उनको हटा नहीं दिया जाता है। यदि यह सुनिश्चित करने के लिए कि जीवित द्विकपाटी घोंघे अध्याय-5 को सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं को पूरा करें, शुद्धिकरण अवधि को विस्तारित करने की आवश्यकता है तो शुद्धिकरण केन्द्र को कच्ची सामग्री संबंधित (द्विकपाटी घोंघों का प्रकार, इसकी उत्पत्ति का क्षेत्र, सूक्ष्म जैविक अंतर्वस्तु आदि) डाटा को ध्यान में रखा जाएगा।
7. यदि शुद्धिकरण टैंक में घोंघों के अनेक बैच हों तो वे उसी प्रजाति के होंगे और उसी उत्पादन क्षेत्र या उन्हीं स्वास्थ्य दशाओं के अनुरूप विभिन्न क्षेत्रों से आएंगे। अभिक्रिया

की अवधि शुद्धिकरण की अधिकतम अवधि की आवश्यकता बैच द्वारा अपेक्षित समय पर आधारित होगी।

8.. शुद्धिकरण प्रणाली में जीवित द्विकपाटी घोंघों को रखने के लिए प्रयुक्त आधान ऐसे संनिर्माण के होंगे जिसमें समुद्री जल का प्रवाह हो सके, द्विकपाटी घोंघों की परत की गहराई ऐसी होगी जिससे कि शुद्धिकरण के दौरान कवचों के निकास में बाधा न पड़े।

9. कोई परुष कवची जंतु मछलियां या अन्य समुद्री प्रजातियां ऐसे शुद्धिकरण टैंक में नहीं रखी जाएंगी जिसमें द्विकपाटी घोंघों का शुद्धिकरण किया जा रहा है।

10. शुद्धिकरण पूर्ण होने के पश्चात् जीवित द्विकपाटी घोंघों के कवच पेयजल या साफ समुद्री जल की धार से अच्छी तरह धोए जाएंगे, ऐसा शुद्धिकरण टैंक में, यदि आवश्यक हो, किया जाएगा, धोवन जल पुनः चक्रित नहीं किया जाएगा।

11. शुद्धिकरण केन्द्रों की अपनी प्रयोगशालाएं होंगी या वे सूक्ष्मजैविकीय विनिर्देशों का प्रयोग करके शुद्धिकरण की क्षमता की जांच के लिए आवश्यक सुविधाओं से सज्जित किसी प्रयोगशाला की सेवाएं प्राप्त करेंगे। केन्द्र से बाहर प्रयोगशाला सुविधाएं सक्षम प्राधिकारी द्वारा मान्यताप्राप्त होंगी।

(ख) शुद्धिकरण केन्द्रों पर नियमित रूप से निम्नलिखित आंकड़ों का अभिलेख रखा जाएगा:-

- शुद्धिकरण टैंकों में प्रवेश कर रहे शुद्धिकरण प्रणाली जल पर सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों के परिणाम,
- शुद्ध न किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघों पर सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों का परिणाम,
- शुद्ध किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघों पर सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों का परिणाम,
- शुद्धिकरण केन्द्र में परिदृष्ट द्विकपाटी घोंघा की मात्रा और तारीख और तत्संबंधी रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज संख्यांक,
- शुद्धिकरण प्रणाली को भरने और खाली करने का समय (शुद्धिकरण का समय),
- शुद्धिकरण के पश्चात पारेशणों के प्रेषण व्यौरे।

उपरोक्त अभिलेख पूर्ण और सही, सुपाठ्य होगा और किसी स्थायी बही खाते में अभिलिखित होंगे जो सक्षम प्राधिकारी द्वारा निरीक्षण के लिए उपलब्ध रहेगा।

(ग) 1. शुद्धिकरण केन्द्र जीवित घोंघों के केवल उन्हीं बैचों को स्वीकार करेगा जिनके साथ इस आदेश के अध्याय- 2 में निर्दिष्ट रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज हों।

2. जीवित द्विकपाटी घोंघों के बैचों को प्रेषण केन्द्रों में भेजने वाले शुद्धिकरण केन्द्रों को सक्षम प्राधिकारी द्वारा तैयार किए गए नमूने के अनुसार एक रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज भी भेजेगा जिसमें इस आदेश के अध्याय- 2 की मद सं 6 में निर्दिष्ट जानकारी के अतिरिक्त

शुद्धिकरण संयंत्र की अनुमोदन संख्याक और पता और शुद्धिकरण की कालावधि शुद्धिकरण केन्द्र में प्रवेश और वहां से निकाले जाने की तारीख और उत्पाद की पहचान और खोज के लिए अपेक्षित कोई अन्य जानकारी भी वर्णित होगी ।

3. शुद्ध किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघों के प्रत्येक पैकेंज पर यह प्रमाणित करने वाला एक लेबल लगा होगा कि सभी घोंघे शुद्ध कर दिए गए हैं ।

IV- प्रेषण केन्द्रों के लिए विशिष्ट अपेक्षाएं

(क) प्रेषण केन्द्र के लिए निम्नलिखित विशिष्ट अपेक्षाएं होंगी, अर्थात् :-

1. उन सुविधाओं में उपयोग किए गए समुद्री जल की जीवाणु संबंधी और रसायनिक क्वालिटी को विशेष रूप से ध्यान में रखते हुए, अनुकूलन से उत्पाद में कोई संदूषण नहीं होगा, अनुकूलन सुविधाओं का उपयोग सक्षम प्राधिकारियों द्वारा मान्यताप्राप्त प्रक्रिया के अनुसार होगा ।

2. अनुकूलन सुविधाओं में उपस्कर और आधान संदूषण के स्रोत नहीं बनेंगे ।

3. जीवित द्विकपाटी घोंघों के अंशशोधन के लिए प्रक्रियाओं के परिणामस्वरूप उत्पाद में अतिरिक्त संदूषण नहीं होगा या पेट्टन के पश्चात् परिवहन किए जाने और भंडार किए जाने वाले उत्पाद की योग्यता में प्रतिकूल परिवर्तन नहीं होंगे ।

4. जीवित द्विकपाटी घोंघों की किसी धुलाई या सफाई में दाबयुक्त स्वच्छ समुद्री जल या पेयजल का उपयोग किया जाएगा, सफाई वाले जल को पुनः चक्रित नहीं करना चाहिए ।

(ख) प्रेषण केन्द्रों में केवल जीवित द्विकपाटी घोंघा के उन्हीं बैचों को रखीकार करेगा जिनके साथ अध्याय 2 खंड 6 में निर्दिष्ट रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज हों और जो अनुमोदित उत्पादन क्षेत्र, रिले क्षेत्र या शुद्धिकरण केन्द्र से आते हैं ।

3. प्रेषण केन्द्र के पास अपनी स्वयं की प्रयोगशाला होगी या वे अन्य बातों के साथ यह जांच करने के लिए आवश्यक सुविधाओं से सज्जित किसी प्रयोगशालाओं की सेवाएं प्राप्त कर सकते हैं कि क्या घोंघा अध्याय 5 के सूक्ष्मजैविक मानकों का अनुपालन करते हैं या नहीं। केन्द्रों के बाहर प्रयोगशाला सुविधाएँ सक्षम प्राधिकारी द्वारा मान्यता प्राप्त होंगी तथापि ये अपेक्षाएं उन प्रेषण केन्द्रों पर लागू नहीं होंगी जो अपने घोंघे अनन्य रूप से और सीधे उस शुद्धिकरण केन्द्र से प्राप्त करते हैं, जहां शुद्धिकरण के पश्चात् उनकी जांच कर ली गई है ।

(ग) प्रेषण केन्द्र सक्षम प्राधिकारी के निपटान पर निम्नलिखित रखेंगे -

1. किसी अनुमोदित उत्पादन क्षेत्र या रिले क्षेत्र या शुद्धिकरण संयंत्र से जीवित द्विकपाटी घोंघों के सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों के परिणाम,

2. तत्संबंधी रजिस्ट्रीकरण दस्तावेजों, प्रेषण घोरे के साथ जिसमें प्रेषिति के नाम और पते भी हैं, प्रेषण केन्द्र को परिदित जीवित द्विकपाठी घोंघों की तारीखें और मात्राएं, प्रेषित जीवित द्विकपाठी घोंघों की तारीख और मात्राएं, तत्संबंधी प्रवेश रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज संख्याओं के साथ।
3. उपरोक्त डाटा कालाक्रमानुसार वर्गीकृत किए जाएंगे और बारह मास की अवधि के लिए सुरक्षित रखे जाएंगे।

अध्याय - 5

जीवित द्विकपाठी घोंघा से संबंधित अपेक्षाएं-

तात्कालिक मानव उपभोग के लिए आशयित जीवित द्विकपाठी घोंघे निम्नलिखित अपेक्षाओं का अनुपालन करेंगे, अर्थात्:-

1. ताजगी और जीवनक्षमता के साथ, जिसके अंतर्गत धूल से मुक्त कवच, संघात के प्रति पर्याप्त प्रतिक्रिया और अंतःपटिका द्रव की सामान्य मात्रा भी है, दृश्य - लक्षणों से युक्त होंगे।
2. उनमें घोंघा मांस और पंचटयूब पर आधारित अंतःपटिका द्रव 300 मलकोलिफार्म से कम या प्रति 100 ग्राम पर 230 ई-कोली से कम होगा तीन डाइल्यूशन सर्वाधिक संभाव्य संख्यांक परीक्षण एम.पी.एन. टेस्ट या कोई अन्य बैकिट्रिया संबंधी प्रक्रिया समतुल्य शुद्धता दर्शित करेगी।
3. 25 ग्राम घोंघा मांस में सालमोनेल्ला नहीं होगा।
4. उनमें नैसर्गिक रूप से होने वाले या पर्यावरण से जुड़े विषाक्त या आक्षेपणीय यौगिक नहीं होंगे। सक्षम प्राधिकारी रासायनिक मापदंड और लागू सीमा मूल्यों की जांच के लिए परीक्षण पद्धतियां अवधारित करेगा।
5. रेडियोएक्टिव न्यूक्लिइड अंतर्वर्तुओं से संबंधित ऊपरी सीमाएं खाद्य पदार्थों के लिए सीमाओं से अधिक नहीं होंगी।
6. घोंघा के खाद्य अंगों में (संपूर्ण शरीर या पृथक रूप से किसी खाद्य अंग में) कुल पैरालिटिक शेलफिशविष पीएसपी, अंतर्वर्तु, से जैविकीय परीक्षण पद्धति के अनुसार प्रति 100 ग्राम घोंघा के मांस में 80 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

7. पारम्परिक जैविकीय परीक्षण परिदृष्टियों में घोंघो के खाद्य अंगों में (सम्पूर्ण शरीर या पृथक रूप से किसी खाद्य अंग में) डाइरेटिक कवचप्राणी विष (डीएसपी) की विद्यमानता का सकारात्मक परिणाम नहीं होगा।
8. घोंघो के खाद्य अंगों में (सम्पूर्ण शरीर या पृथकरूप से किसी खाद्य अंग में) कुल एमनेसिक कवचप्राणी विष (एएसपी) अंतर्वर्स्तु एचपीएलसी पद्धति का प्रयोग करते हुए, प्रति ग्राम डोमोइक अम्ल का 20 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगा।
9. नेमी विषाणु परीक्षण प्रक्रियाओं और विषाणु विज्ञान संबंधी मानदंडों की स्थापना के अभाव में, स्वास्थ्य जांच मल जीवाणु गणनांक पर आधारित होगी।

टिप्पणि:- (क) इस अध्याय की अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच के लिए परीक्षा ऐसी साबित परिदृष्टियों के अनुसार की जाएगी, जो वैज्ञानिक रूप से मान्य हो।

(ख) इस मानक के एक समान उपयोजन के लिए नमूने की योजनाएं और पद्धतियां और इस अध्याय की अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच के क्रम में लागू की जाने वाली विश्लेषण संबंधी सह्यता सक्षम प्राधिकारी द्वारा स्थापित की जाएगी।

(ग) मल संकेतक जीवाणु और उनकी सांख्यिकी सीमा और इस अध्याय में अधिकथित अन्य पैरामीटर की प्रभावशीलता का लगातार पुनर्विलोकन किया जाएगा और जहां वैज्ञानिक साक्ष्य से उन्हें पुनरीक्षित करने की आवश्यकता साबित हो, वहाँ उन्हें पुनरीक्षित किया जाएगा।

(घ) जहां लोक स्वास्थ्य के संरक्षण के प्रयोजन लिए अन्य स्वास्थ्य जांच आरम्भ करने की या इस अध्याय के पैरामीटरों में संशोधन करने की आवश्यकता उपदर्शित करने वाला वैज्ञानिक साक्ष्य हो वहाँ सक्षम प्राधिकारी द्वारा ऐसे उपाय अपनाए जाएंगे।

अध्याय- 6

लोकस्वास्थ्य नियंत्रण और उत्पादन को मानीटर किया जाना

सक्षम प्राधिकारी लोक स्वास्थ्य नियंत्रण और उत्पादन की मानीटरी के लिए व्यवस्था करेगा। इसके अंतर्गत निम्नलिखित होंगे।

(क) जीवित द्विकपाठी घोंघों के रिले और उत्पादन क्षेत्र को, आवधिक रूप से मानीटर करना :-

(i) जीवित द्विकपाठी घोंघों के मूल और गंतव्य की बाबत किसी अनाचार से बचाने,

(ii) उत्पादन और रिले क्षेत्रों के संबंध में जीवित द्विकपाटी घोंघों की सूक्ष्म जैविकीय क्वालिटी की जांच,

(iii) जीवित द्विकपाटी घोंघों में उत्पादन और रिले जल तथा बायोटोक्सिन में टाक्सिन उत्पादक प्लवक की संभाव्य विद्यमानता की जांच,

(iv) रसायनिक संदूषणों की संभाव्य विद्यमानता की जांच के लिए आवधिक रूप से मानीटर करना

(ख) खंड (iii) और खंड (iv) के प्रयोजन के लिए, सक्षम प्राधिकारी द्वारा नमूना योजना स्थापित की जाएगी।

(ग) सक्षम प्राधिकारी द्वारा निम्नलिखित नमूना रीतियां उपलब्ध कराई जानी चाहिए

1. (क) जहां प्रत्येक उत्पादन और रिले क्षेत्रों में मल संदूषण में भिन्नताएं,

(ख) जहां समुद्री बायोटोक्सिन वाले प्लवक की विद्यमानता में रिले क्षेत्रों पर उत्पादन में भिन्नताएं हैं नमूने निम्न प्रकार से लिए जाएंगे।

(i) मानीटर करना: टाक्सिन युक्त प्लवक की संरचना में और उनके भौगोलिक वितरण में परिवर्तनों की खोज करने के लिए आयोजित आवधिक नमूना लेना। घोंघा मांस में टाक्सिन के संचय की आशंका पैदा करने वाली जानकारी पर सघन नमूना प्रक्रिया का अनुसरण किया जाएगा।

(ii) सघन नमूना लेना: नमूना बिन्दु और नमूनों की संख्या बढ़ाकर वर्धन और मत्स्य जल में प्लवक को मानीटर करना और प्रभावित क्षेत्र से ऐसे घोंघों का उपयोग करके, जिनके संदूषित होने की सर्वाधिक आशंका है, विष संबंधी परीक्षण करना। उस क्षेत्र से घोंघों को बाजार में रखना तब तक पुनः प्राधिकृत नहीं किया जा सकेगा जब तक कि नए नमूनों से समाधानप्रद विष संबंधी परीक्षण परिणाम न प्राप्त हो जाए।

2. यदि नमूना योजना के परिणाम से यह पता चलता है कि जीवित द्विकपाटी घोंघों को बाजार में रखने से मानव स्वास्थ्य को परिसंकट हो सकता है तो सक्षम प्राधिकारी उत्पादन क्षेत्र को, जहां तक घोंघों का संबंध है तब तक के लिए बंद कर देगा जब तक कि वही स्थिति पुनः प्राप्त नहीं हो जाती।

3. अध्याय- 5 में यथाअधिकथित अन्त्य उत्पाद के लिए अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच करने के क्रम में प्रयोगशाला परीक्षण। यह सत्यापित करने के लिए कि समुद्री बायोटोक्सिन का स्तर सुरक्षा सीमाओं से अधिक न हो एक नियंत्रण प्रणाली स्थापित की जाएगी।

4. नियमित अंतरालों पर स्थापन का निरीक्षण, इन निरीक्षणों में, विशेष रूप से, निम्नलिखित जांच समिलित होंगी, अर्थात्:-

(क) यह सत्यापित करना कि क्या अनुमोदन दशाओं का आभी भी अनुपालन किया जा रहा है,

(ख) परिसरों, सुविधाओं, उपस्कर की सफाई तथा कर्मचारीवृन्द के स्वास्थ्य के संबंध में,

(ग) यह सत्यापित करना कि क्या जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई- धराई और उन्हें सही तौर पर अभिक्रियित किया जाता है,

(घ) शुद्धिकरण या अनुकूलन प्रणालियों के सही उपयोजन और कार्यकरण के संबंध में,

(ङ.) स्वास्थ्य चिन्हों के सही उपयोग के संबंध में,

इस जांच के अंतर्गत प्रयोगशाला परीक्षणों के लिए नमूने लेना है, इन परीक्षणों के परिणाम स्थापनों के लिए उत्तरदायी व्यक्तियों को अधिसूचित किए जाएंगे।

5. जीवित द्विकपाटी घोंघों के भंडारण और परेषण के लिए परिवहन दशाओं की जांच।

अध्याय - 7

वेष्टन

1. जीवित द्विकपाटी घोंघे स्वच्छता की संतोषप्रद दशाओं में वेष्टित किए जाएंगे। वेष्टन सामग्री या आधान ऐसे जीवित द्विकपाटी घोंघों की इन्द्रीयग्राही विशेषताओं को दूर करने वाले ना हों, मानव स्वास्थ्य के लिए हानिप्रद पदार्थ को जीवित द्विकपाटी घोंघों तक संप्रेषित करने में समर्थ न हों, जीवित द्विकपाटी घोंघा को पर्याप्त संरक्षण देने योग्य काफी मजबूत हों।

2. सूक्ष्मियां नीचे की ओर अवतल कंवच में वेष्टित की जाएंगी।

3. निर्यात के लिए उपभोक्ता या फुटकर विक्रेता को परिदान किए जाने तक जीवित द्विकपाटी घोंघों के सभी वेष्टन सीलबंद किए जाएंगे और प्रेषण केन्द्र से सीलबंद बने रहेंगे।

अध्याय - 8

परिरक्षण और भंडारण

1. किसी भंडारण कक्ष में, द्विकपाटी घोंघे ऐसे तापमान पर रखे जाएंगे जो उनकी गुणवत्ता और जीवनक्षमता पर प्रतिकूल प्रभाव न डाले, वेष्टन भंडार कक्ष के तल के संपर्क में नहीं आएगा किन्तु स्वच्छ उठे हुए तल पर रखे जाएंगे।
2. जीवित द्विकपाटी घोंघों का जल में पुनःनिमज्जन या उन पर जल का छिड़काव, उन्हें वेष्टित किए जाने के पश्चात् और निर्यात के लिए प्रेषण केन्द्र को भेज दिए जाने के पश्चात् नहीं किया जाएगा।

अध्याय - 9

प्रेषण केन्द्र से परिवहन

1. मानव उपभोग के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघा का प्रेषण निर्यात के लिए प्रेषण केन्द्र से, सीलबंद पार्सल के रूप में वेष्टित रूप में ही परिवहन किया जाएगा।
2. जीवित द्विकपाटी घोंघों के प्रेषण के लिए प्रयुक्त परिवहन के साधन में निम्नलिखित विशेषताएं होंगी:-
3. क) उनकी भीतरी दीवारें और अन्य कोई भाग जो जीवित द्विकपाटी घोंघा जीव के संपर्क में आ सकता हो, संक्षारणरोधी सामग्री से बना होगा; दीवारे चिकनी होंगी और आसानी से राफ की जा सकेंगी।
4. ख) द्विकपाटी घोंघों को उष्णा और शीत की अधिकता, धूल या मिट्टी से संदूषण और कम्पन या अपघर्षण से कवचों को हानि से बचाने के लिए वे पर्याप्त संरक्षण की व्यवस्था से उचित रूप से सज्जित किया जाएगा,
5. ग) द्विकपाटी घोंघों का ऐसे अन्य उत्पादों के साथ परिवहन नहीं किया जाएगा, जो उन्हें संदूषित कर सकते हों;
6. (घ) जीवित द्विकपाटी घोंघों का ऐसे बंद यानों या आधानों का प्रयोग करके परिवहन और वितरण किया जाएगा जो ऐसे तापमान पर उत्पाद को बनाए रखें जो उनकी गुणवत्ता और जीवनक्षमता पर प्रतिकूल प्रभाव न डाले,

(ड.) जीवित द्विकपाटी घोंघा वालों पार्सलों को ग्रान या आधान के तल के साथ सीधे संपर्क में परिवहन नहीं किया जाएगा अपितु आधान उठी हुई सतह द्वारा या किसी ऐसे साधन द्वारा जो फर्श से संपर्क को रोक सकें समर्थित होगा । जहां जीवित द्विकपाटी घोंघों के परेषणों के परिवहन के लिए बर्फ का प्रयोग किया जाता है, वहां ऐसी बर्फ पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल से निर्मित होगी ।

अध्याय - 10

परेषणों का चिन्हांकन

निर्यात के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों के किसी परेषण में सभी पार्सलों पर एक स्वास्थ्य चिन्ह होगा, जिससे कि परिवहन के दौरान सभी समय मूल प्रेषण केन्द्र का पता लगाया जा सके । चिन्ह पर निम्नलिखित जानकारी होगी, अर्थात्:-

- (क) प्रेषण का देश,
- (ख) द्विकपाटी घोंघों की प्रजातियां (सामान्य नाम और वैज्ञानिक नाम),
- (ग) सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी किए गए अनुमोदन संख्यांक द्वारा प्रेषण केन्द्र की पहचान,
- (घ) वेष्टन की तारीख, जिसमें कम से कम, दिन और मास उल्लिखित हों,

(ड.) टिकाऊपन अभिव्यक्त करते हुए यह उल्लेख किया जाएगा कि ये जीव निर्यात करते समय जीवित थे।

2. स्वास्थ्य चिन्ह, वेष्टन सामग्री पर मुद्रित किया जाएगा या किसी पृथक लेबल पर लगाया जाएगा जिसे फिर वेष्टन सामग्री पर चिपकाया जाएगा या वेष्टन के भीतर रख दिया जाएगा। यह दुहरी गांठ या स्टेपल डिजाइन का भी होगा, स्वतः आसंजी स्वास्थ्य चिन्हों का तब तक प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि वे पृथक्करणीय न हों। स्वास्थ्य चिन्ह के सभी प्रकार केवल एक बार उपयोग के लिए ही होंगे और उन्हें अंतरित नहीं किया जाएगा ।

3. स्वास्थ्य चिन्ह टिकाऊ और जलरोधी होगा, और उस पर दी गई जानकारी पठनीय, अमिट और आसानी से अर्थ निकालने योग्य अक्षरों में होगी ।

[फा. सं. 6/3/2002-ईआई एण्ड ईपी]

एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

NOTIFICATION

New Delhi, the 10th June, 2003

S.O. 668(E).— In exercise of the powers conferred by section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following rules, namely:-

1. Short Title and commencement – (1) These rules may be called the Export of Bivalve Molluscs (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2003.
(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette;
2. In these rules, unless the context otherwise requires –
 - (a) “Act” means the Export (Quality Control and Inspection) Act 1963 (22 of 1963);
 - (b) “Agency” means any one of the Export Inspection Agencies established at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai established under section 7 of the Act;
 - (c) “Council” means Export Inspection Council established under the Act;
 - (d) “bivalve molluscs” means filter-feeding lamellibranch molluscs;
 - (e) “batch” means a quantity of live bivalve molluscs collected from a production area and subsequently intended for delivery to an approved despatch centre, purification centre, relaying area or processing plant as appropriate;
 - (f) “clean sea water” means sea water or brackish water which is to be used under the conditions laid down in this rule and which is free from microbiological contamination and toxic and objectionable substances;
 - (g) “conditioning” means the storage of live bivalve molluscs, whose quality does not indicate the need for relaying or treatment in a purification plant, in tanks or any other installation containing clean sea water or in natural sites to remove sand mud or slime;
 - (h) “competent authority” means the Export Inspection Council of India (EIC) and the Export Inspection Agencies (EIAs) established at Mumbai, Kolkata, Kochi and Chennai competent to carry out veterinary checks or any authority to which it has delegated that competence;

- (i) “**consignment**” means a quantity of live bivalve molluscs handled in a despatch centre or treated in a purification centre and subsequently intended for one or more customers;
- (j) “**despatch centre**” means any approved on-shore or off-shore installation for the reception, conditioning, washing, cleaning, grading and wrapping of live bivalve molluscs fit for human consumption;
- (k) “**e.coli**” means faecal coliforms which also form indole from tryptophan at $44^{\circ}\text{C} +/- 0.2^{\circ}\text{C}$ within 24 hours.
- (l) “**faecal coliform**” means facultative, aerobic, gram-negative, non spore forming, cytochrome oxidase negative, rod shaped bacteria that are able to ferment lactose with gas production in the presence of bile salts, or other surface active agents with similar growth-inhabiting properties, at $44^{\circ}\text{C} +/- 0.2^{\circ}\text{C}$ within 24 hours at least;
- (m) “**gatherer**” means any natural or legal person who collects live bivalve molluscs by any means from a harvesting area for the purpose of handling and placing on the market;
- (n) “**marine biotoxins**” means poisonous substances accumulated by bivalve molluscs feeding on plankton containing toxin;
- (o) “**means of transport**” means those parts set aside for goods in automobile vehicles, rail vehicles and aircraft, the holds of vessels and containers for transport by land, sea or air;
- (p) “**placing on market**” means the holding or displaying for sale, offering for sale, selling, delivering or any other form of placing on the market of live bivalve molluscs for human consumption either raw or for the purpose of processing.
- (q) “**production area**” means any sea, estuarine or lagoon area containing natural deposits of bivalve molluscs or sites used for cultivation of bivalve molluscs from which live bivalve molluscs are taken;
- (r) “**purification centre**” means an approved establishment with tanks fed by naturally clean sea water or sea water that has been cleaned by appropriate treatment, in which live bivalve molluscs are placed for the time necessary to remove microbiological contamination, so making them fit for human consumption;
- (s) “**relying area**” means any sea, estuarine brackish water or lagoon area approved by the competent authority and used exclusively for the natural purification of live bivalve molluscs;
- (t) “**relying**” means an operation whereby live bivalve molluscs are transferred to approved sea or lagoon areas or approved estuarine, brackish water areas under the supervision of the competent authority for the time necessary to remove contamination, which does not include the specific operation of transferring bivalve molluscs to areas more suitable for further growth or fattening;

(u) "wrapping" means an operation whereby live are placed in packing material adequate for the purpose;

3. **Basis of Compliance** – It shall be the primary responsibility of the industry to ensure that the bivalve molluscs intended for export are handled, processed at all stages of production, storage and transport under proper hygienic conditions so as to meet the health requirements laid down under these rules and that the product conforms to the specifications prescribed by the Central Government under section 6 of the Act and the same shall be further ensured by the competent authority that the producers and manufacturers comply with the requirements, by regular monitoring of the establishments as per the control measures by the Council from time to time.

4. **Approval** –Live bivalve molluscs shall be exported subject to the approval by the competent authority of all or any of the following conditions, namely: -

- (a) originate from production areas which comply with the requirements laid down in chapter I.
- (b) have been harvested and transported from the production area to a despatch centre, purification centre, relaying area or processing plant under the requirements laid down in Chapter II.
- (c) have been relaid in suitable areas as approved for the purpose of standards and complying with the requirements laid down in Chapter III.
- (d) have been handled hygienically, and where appropriate, have been purified in establishments approved for that purpose and complying with the requirements of chapter IV.
- (e) comply with the requirements of Chapter V.
- (f) have been subjected to public health control and monitoring of products in accordance with Chapter VI.
- (g) have been appropriately wrapped in accordance with Chapter VII.
- (h) have been stored and transported under satisfactory conditions of hygiene in accordance with Chapters VIII and IX.
- (i) bear a marking as provided in Chapter X.

5. **Handling and processing** - It shall be ensured that persons handling live bivalve molluscs during their production and placing on the market shall adopt all measures necessary to comply with the requirements of this standard. The persons responsible for despatch and purification centre shall in particular, ensure that representative numbers of samples for laboratory examination are regularly taken and analysed in order to establish a historical record on the basis of the areas where batches come from and of the health quality of the live bivalve molluscs both before and after handling at a despatch centre or purification center. A register shall be kept for the permanent record of the results of the various checks and kept for presentation to the competent authority.

6. **Functions of competent authority** - (1) The competent authority shall approve despatch centres and purification centres once it is satisfied that they meet the requirements of this standard. The competent authority shall take the necessary measures if the requirements cease to be met.

(2) The competent authority shall draw up a list of approved despatch centres and purification centres, each of which shall have an official number.

(3) The list of approved despatch centres and purification centres, and any subsequent amendments thereto, shall be communicated by the competent authority to the European Commission.

(4) The inspection and monitoring of these shall be carried out regularly under the responsibility of the competent authority, which shall have free access to all parts of the centre, in order to ensure compliance with the provision of this standard.

(5) If such inspection and monitoring reveal that the requirements of these standards are not being met, the competent authority shall take appropriate action.

(6) The competent authority shall establish a list of production and relaying areas, with an indication of their location and boundaries, from which live bivalve molluscs may be taken in accordance with the requirements of the standards and, in particular, with Chapter I of these rules.

(7) The list shall be communicated to those affected by the standards, such as gatherers and operators of purification centres and despatch centres

(8) The monitoring of the production and relaying areas shall be carried out under the responsibility of the competent authority in accordance with the requirements of the standards.

(9) If such monitoring reveals that the requirements of the standards are no longer being met, the competent authority shall close the production or relaying area concerned until the situation has been restored to normal.

(10) The competent authority may prohibit any production and harvesting of bivalve molluscs in area considered unsuitable for these activities for health reasons.

(11) Having satisfied that the establishment or factory vessel meet the requirements with regard to the nature of the activities they carry out, the competent authority shall accord approval to such establishments or factory vessel. If the establishment or factory vessel decides to carry out activities other than those for which it has been granted approval, specific approval from competent authority shall be obtained for that purpose.

(12) The competent authority may seek the advice of the experts from Marine Products Export Development Authority (MPEDA) and Central Institute of Fishery Technology (CIFT) in the manner of approval of establishment.

(13) The competent authority shall take necessary measures including withdrawal of approval, if the requirements cease to be met.

(14) The inspection and monitoring of establishments or factory vessels shall be carried out regularly under the responsibility of the competent authority which shall at all times have a free access to all parts of the establishments or factory vessels and records pertaining application of these rules to ensure compliance with the requirements under the rules.

(15) If such inspections and monitoring reveal that the requirements of these rules are not being met, the competent authority shall take appropriate action.

7. Functions of industry – (1) The industry shall ensure that persons responsible for the establishment take all necessary measures so that at all stages of production of bivalve molluscs the specifications are complied with and to that end the said persons shall carry out their own checks based on the following principles, namely: –

- (a) identification of critical points in their establishment on the basis of the manufacturing process used;
- (b) establishment and implementation of methods for monitoring and checking such critical points;
- (c) taking samples for analysis in an approved laboratory by the competent authority for the purpose of checking the cleaning and disinfection methods and for the purpose of checking compliance with the standards established in these rules;
- (d) keeping a written record or record registered in indelible manner of the preceding points with a view to submitting them to the competent authority. The results of the different checks and tests shall in particular be kept for a period of at least two years;
- (e) the establishment shall have competent and qualified technologists duly approved by the competent authority to conduct own checks and tests;
- (f) the technologists shall possess one of the qualifications and experience or training, as the case may be: –
 - i) Graduation or Post Graduation in Fishery Science, Fishery Management, Industrial Fishery or Fish Processing, or
 - ii) Graduation or Post Graduation in Marine Biology, Fishery Biology, Microbiology, Chemistry, Biochemistry, Bioscience or Food Processing Technology; Degree in Pharmacy and Agricultural Science (B.Sc. Agriculture or M.Sc. Agriculture)

and

- iii) One year experience in Fish Processing and Quality Control or Training for minimum six months duration in a Government recognised institute in Fish Processing and Quality Control

(2) If the results of own checks or any information at the disposal of the technologists referred to above reveal the risk of health or suggest that one might exist, appropriate measures shall be taken under the official supervision of the competent authority.

8. Certification: – (1) On request from the processors or exporter the competent authority shall issue Health or Veterinary Certificate in the prescribed proforma after satisfying that the bivalve molluscs are processed in approved establishment or factory vessels having valid approval number and after satisfying that the consignments comply with the requirements of these rules.

(2) The competent authority may also issue such other certificates on request after satisfying that the requirements of the relevant standards are met.

9. Inspection Fee – (1) A fee of Rs. 2000/- shall be paid by the processor along with the application for approval of the establishment or factory vessel as per these rules.

(2) A monitoring fee @ 0.2 percent of FOB value shall be paid by the processor or the exporters to the concerned Export inspection Agency.

10. Appeal – (1) Any person aggrieved by a –

- i) decision of the competent authority not to accord approval under sub-rule (11) of rule 6; or
- ii) decision of the competent authority to withdraw the approval under sub-rule (13) of rule 6; or
- iii) refusal of the competent authority to issue Health or Veterinary Certificate under sub-rule (1) of rule 8;

may prefer an appeal within ten days of receipt of such communication to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

(2) At least two-thirds of the total membership of the Appellate Authority shall consist of non-officials.

(3) The quorum of panel of the Appellate Authority shall be three.

(4) The appeal shall be disposed of within fifteen days of receipt.

CHAPTER – I

REQUIREMENTS FOR PRODUCTION AREAS

1. The location and the boundaries of production areas shall be fixed by the competent authority in such a way as to identify the areas from which live bivalve molluscs-
 - a) can be collected for human consumption. Live bivalve molluscs taken from these areas shall meet the requirements set out in Chapter V of the rules;
 - b) can be collected but only placed on the market for human consumption after treatment in a purification centre. Live bivalve molluscs from these areas shall not exceed the limits of a five-tube, three-dilution MPN-test of 6000 faecal coliforms per 100g of flesh or 4600 E.Coli per 100g of flesh in 90% of samples. After purification, all the requirements set out in Chapter V of this rule shall be met;
 - c) can be collected but placed on the market only after relaying over a long period (at least two months), whether or not combined with purification, or after intensive purification for a period to be fixed, so as to meet the requirements under (a).

2. Any change in the demarcation of production areas and the temporary or definitive closure thereof shall be immediately announced by the competent authority to those affected by this standard and in particular, to producers and operators of purification and despatch centres.

CHAPTER - II

REQUIREMENTS FOR HARVESTING AND TRANSPORTATION OF BATCHES TO A DESPATCH OR PURIFICATION CENTRE, RELAYING AREA OR PROCESSING PLANT.

1. Harvesting techniques shall not cause excessive damage to the shells or tissues of live bivalve molluscs.
2. Live bivalve molluscs shall be adequately protected from crushing, abrasion or vibration after harvesting and shall not be exposed to extremes of hot or cold temperature.
3. Techniques for harvesting, transporting, landing and handling live bivalve molluscs shall not result in additional contamination of the product, nor in a significant reduction in the quality of the product, nor in changes significantly affecting their ability to be treated by purification, processing or relaying.
4. Live bivalve molluscs shall not be reimmersed in water which could cause additional contamination between harvesting and landing.
5. The means of transport used for transporting live bivalve molluscs shall be used under condition which protect the latter from additional contamination and crushing of shells. They shall permit adequate drainage and cleaning. In the event of bulk transport over long distances of live bivalve molluscs to a dispatch centre, purification centre, relaying area or processing plant, the means of transport shall be equipped in such a way as to ensure the best survival conditions possible, and in particular shall comply with the requirements laid down in Chapter IX.
6. (1) A traceability document for the identification of batches of live bivalve molluscs during transport from the production area to a despatch centre, purification centre, relaying area or processing plant must be issued by the competent authority upon request by the gatherer. The traceability document shall contain the following information, namely:-
 - (a) the gatherer's identity and address,
 - (b) the date of harvesting,
 - (c) the location of the production area described in as precise detail as is practicable or by a code number,

- (d) the shellfish species and quantity indicated in as precise detail as is practicable,
- (e) the approval number and place of destination for wrapping, relaying, purification or processing,
- (f) the traceability document shall be dated and signed by the gatherer.

(2.) The traceability documents shall be numbered regularly and in sequence.

(3.) The competent authority shall keep a register indicating numbers of traceability documents together with the names of the persons collecting live bivalve molluscs and to whom the documents have been issued. The traceability document for each batch of live bivalve molluscs shall be date-stamped upon delivery of a batch to a despatch centre, purification centre, relaying area or processing plant and shall be kept by the operators of such centres, areas or plants and the gatherer, if any, for at least twelve months.

CHAPTER - III

REQUIREMENTS FOR RELAYING LIVE BIVALVE MOLLUSCS

- 1 Live bivalve molluscs shall be gathered and transported in accordance with the requirements of Chapter II of these rules;
- 2 Techniques for handling live bivalve molluscs intended for relaying shall permit the resumption of filter feeding activity after immersion in natural waters;
- 3 Live bivalve molluscs shall not be re-laid at a density which does not permit purification;
- 4 Live bivalve molluscs shall be immersed in seawater at the relaying area for an appropriate period which shall exceed the time taken for levels of faecal bacteria to become reduced to the permissible levels permitted by taking into account of the fact that the standards of Chapter V shall be met;
- 5 The minimum water temperature for effective relaying shall, where necessary, be determined and announced by the competent authority for each species of live bivalve molluscs and approved relaying area;
- 6 Areas for relaying live bivalve molluscs shall be approved by the competent authority. The boundaries of the sites shall be clearly identified by buoys or other fixed means; there shall be a minimum distance of three hundred metres between relaying areas, and also between relaying areas and production areas;
- 7 Sites within a relaying area shall be well separated to prevent mixing of batches; the 'all in, all out' system shall be used, so that a new batch cannot be brought in before the whole of the previous batch has been removed;

- 8 Permanent record of the source of live bivalve molluscs, relaying periods, relaying areas and subsequent destination of the batch after relaying shall be kept by the operators of relaying areas for inspection by the competent authority;
- 9 After harvesting from the relaying area, batches shall, during transport from the relaying area to the approved despatch centre, purification centre or processing plant, be accompanied by a traceability document, setting out, in addition to the information specified rule 6 of Chapter II, inter alia the location and approval number of the relaying area and the duration of relaying, together with any other information needed to identify and trace the product.

CHAPTER - IV

REQUIREMENTS FOR THE APPROVAL OF DISPATCH OR PURIFICATION CENTRES

- I. **General conditions relating to premises and equipment** - The dispatch or purification centres shall not be located in areas which are close to objectionable odours, smoke, dust and other contaminants. The location shall not be subject to flooding by ordinary high tides or run off from surrounding areas.

The premises of the dispatch or purification centres shall have-

- a) facilities of sound construction, designed and maintained adequately for the purpose of preventing contamination of live bivalve molluscs by any type of waste, dirty water, fumes, dirt or by the presence of rodents or other animals;
- b) flooring, which is easy to keep clean and is laid in such a way as to facilitate drainage;
- c) adequate working space to allow for satisfactory performance of all operations;
- d) durable walls, which are easy to clean;
- e) adequate natural or artificial lighting;
- f) an appropriate number of changing rooms, wash basins and lavatories for the workers;
- g) adequate equipment for washing tools, containers and equipment;
- h) facilities for the supply and, where appropriate, storage of exclusively potable water within the meaning of European Commission directive 778/80/EEC of 15 July 1980 relating to the quality of water intended for human consumption or facilities for the supply of clean sea water;

- i) facilities for supplying non-potable water as may be permitted by the competent authority. In any case, non-potable water shall not come into direct contact with live bivalve molluscs or be used for cleaning or disinfecting containers, plant or equipment which come into contact with live bivalve molluscs. Pipes and outlets carrying non-potable water shall be clearly distinguished from those carrying potable water;
- j) equipment and instruments made of corrosion-resistant material, which come into contact with the live bivalve moulscs;

II General Hygiene Requirements- A high degree of cleanliness and hygiene shall be required of staff, premises, equipments and working conditions, namely:-

1. Staff, who treat or handled live bivalve molluscs, shall in particular wear clean working clothes and, where appropriate, gloves, which are suitable for work in which the person, is engaged;
2. Staff are obliged to refrain from personal behavior, such as spitting, which could result in contamination of live bivalve molluscs; any person suffering from an illness, which can be transmitted by live bivalve molluscs, shall be temporarily prohibited, until recovery, from working with or handling these products;
3. Any rodents, insects or other vermin found shall be destroyed and further infestation prevented. Domestic animals shall not be permitted to enter the facilities;
4. Premises, equipment and instruments used for handling live bivalve molluscs shall be kept clean and in good state of repair; equipment and instruments shall be thoroughly cleaned at the end of the day's work and at such times as may be appropriate;
5. Premises, instruments and equipment shall not be used for purpose other than the handling of live bivalve molluscs without authorisation by the competent authority;
6. Waste products shall be stored hygienically in a separate area and, where appropriate, in covered containers suitable for the purpose intended. Waste material shall be removed from the vicinity of the establishment at appropriate intervals;
7. The finished product shall be stored under cover and shall be kept away from the areas, where animals other than live bivalve molluscs, such as curstaceans, are handled.

III Special requirements for purification centres- (a) The purification centres shall have the following special requirements namely:-

1. The floors and walls of the purification tanks and any water storage containers shall have a smooth, hard and impermeable surface and be easy to clean scrubbing or use of pressurised water. The base of the purification tanks shall be sufficiently sloped and equipped with drainage sufficient for the volume of work;
2. Live bivalve molluscs shall be washed free of mud with pressurised clean sea water or potable water before purification. The initial washing shall also be carried out in the purification tanks before purification commences, the drainage pipes being kept open during the entire initial washing and sufficient time being allowed thereafter for the system to be flushed clean before the purification process begins;
3. The purification tanks shall be supplied with a sufficient flow of sea water per hour and per tonne of live bivalve molluscs treated;
4. Clean sea water or sea water cleaned by treatment shall be used for purifying live bivalve molluscs; the distance between the sea water intake point and the waste water outlets shall be sufficient to avoid contamination; if treatment of the sea water is necessary, the process shall be authorised once its effectiveness has been verified by the competent authority; potable water used to prepare sea water from its major constituent chemicals must comply with the requirements laid down in European Commission directive 778/80/EEC;
5. Operation of the purification system shall allow live bivalve molluscs to rapidly resume filter feeding activity, remove sewage contamination, not to become re-contaminated and able to transport before being placed on the market;
6. The quantity of live bivalve molluscs to be purified shall not exceed the capacity of the purification centres; the live bivalve molluscs shall be continuously purified for a sufficient period to allow the microbiological standards laid down in Chapter V. This period starts from the moment at which the live bivalve molluscs in the purification tanks are adequately covered by the water until the moment, when they are removed. The purification centre shall take account of the data relating to the raw materials (the type of bivalve molluscs, its area of origin, microbe content, etc.), in case it is necessary to extend the purification period, so as to ensure that the live bivalve molluscs meet the bacteriological requirements of Chapter V.
7. A purification tank which contains several batches of molluscs, shall be of the same species and come from the same production area or different areas conforming to the same health conditions. The length of the treatment shall be based on the time required by the batch needing the longest period of purification;
8. Containers used to hold live bivalve molluscs in purification systems shall have a construction which allows sea water to flow through; the depth of layers of live bivalve molluscs shall not impede the opening of shells during purification;
9. No crustaceans, fish or other marine species shall be kept in a purification tank in which live bivalve molluscs are undergoing purification;

10. After completion of purification, the shell of live bivalve molluscs shall be washed thoroughly by hosing with potable water or clean sea water; this shall take place in the purification tank if necessary; the washing water shall not be re-circulated;
11. Purification centres shall have their own laboratories or secure the services of a laboratory equipped with the necessary facilities for checking the efficiency of purification by use of microbiological specifications. Laboratory facilities outside the centres shall be recognised by the competent authority;

(b) Purification centres shall regularly keep a record of the following data, namely :-

- results of microbiological tests on water entering the purification tanks;
- results of microbiological tests on unpurified live bivalve molluscs;
- results of microbiological tests on purified live bivalve molluscs;
- dates and quantities of live bivalve molluscs delivered to the purification centre and corresponding traceability document numbers;
- the times of filling and emptying of purification systems (purification times);
- despatch details of consignments after purification.

The above records shall be complete and accurate and recorded in a permanent ledger book, which shall be available for inspection by the competent authority;

(c)

1. Purification centres shall accept only those batches of live molluscs, which are accompanied by the traceability document referred to in Chapter II.
2. Purification centres despatching batches of live bivalve molluscs to dispatch centres shall provide a traceability document, as per the specimen drawn up by the competent authority, setting out, in addition to the information specified in point 6 of Chapter II. inter alia the approval number and address of the purification plant and the duration of purification, the dates of entering and leaving the purification centre, together with any other information needed to identify and trace the product.
3. Every package containing purified live bivalve molluscs shall be provided with a label certifying that all molluscs have been purified.

IV Special requirements for despatch centres – (a) The despatch centres shall have the following special requirements, namely:-

1. conditioning shall not cause any contamination of the product; conditioning facilities shall be used in accordance with procedure recognised by the competent authorities, with special regard to the bacteriological and chemical quality of the sea water used in those facilities;
2. equipment and containers in the conditioning facilities shall not constitute a source of contamination;

3. procedures for calibration of live bivalve molluscs shall not result in additional contamination of the product or in any changes affecting the ability of the product to be transported and stored after wrapping;
4. any washing or cleaning of live bivalve molluscs shall be carried out using pressurised clean sea water or potable water; cleaning water may not be recycled.

(b) 1. Despatch centres shall accept only those batches of live bivalve molluscs, which are accompanied by the traceability document referred to in Section 6 of Chapter II, and coming from an approved production area, relaying area or purification centre.

2. Despatch centres shall have their own laboratories or secure the services of a laboratory equipped with necessary facilities for checking, inter alia, whether the molluscs comply with the micro-biological standards of Chapter V. Laboratory facilities outside the centres shall be recognised by the competent authority. These requirements shall not apply to despatch centres obtaining their molluscs exclusively and directly from a purification centre, where they have been examined after purification.

(c) Despatch centres shall keep the following at the disposal of the competent authority

1. the results of microbiological tests on live bivalve molluscs from an approved production area or relaying area or from a purification plant;
2. the dates and quantities of live bivalve molluscs delivered to the despatch centre, together with the corresponding traceability documents, despatch details including the names and addresses of consignees, the dates and quantities of live bivalve molluscs despatched, together with the corresponding entry traceability document number(s).
3. The above data shall be classified chronologically and preserved for a period of twelve months.

CHAPTER – V

REQUIREMENTS OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS

Live bivalve molluscs intended for immediate human consumption shall comply with the following requirements, namely:-

1. The possession of visual characteristics associated with freshness and viability, including shells free of dirt, an adequate response to percussion, and normal amounts of intravalvular liquid.
2. They shall contain less than 300 faecal coliforms or less than 230 E.Coli per 100 g of mollusc flesh and intravalvular liquid based on a five-tube, three-dilution Most Probable Number-test or any other bacteriological procedure shown to be equivalent accuracy.
3. They shall not contain salmonella in 25 g of mollusc flesh.

4. They shall not contain toxic or objectionable compounds occurring naturally or added to the environment. The competent authority shall determine the testing methods for checking the chemical criteria and the limit values applicable.
5. The upper limits as regards the radionuclide contents shall not exceed the specified limits for foodstuffs.
6. The total Paralytic Shellfish Poison (PSP) content in the edible parts of molluscs (the whole body or any part edible separately) shall not exceed 80 micrograms per 100 g of mollusc flesh in accordance with the biological testing method.
7. The customary biological testing methods shall not give a positive result to the presence of Diarrhetic Shellfish Poison (DSP) in the edible parts of molluscs (the whole body or any part edible separately).
8. The total Amnesic Shellfish Poison (ASP) content in the edible parts of molluscs (the entire body or any part edible separately) shall not exceed 20 micrograms of domoic acid per gram using the High Performance Liquid Chromatography method.
9. In the absence of routine virus testing procedures and the establishment of virological standards, health checks shall be based on faecal bacteria counts.

Note:-

- (a) Examination for checking compliance with the requirements of this Chapter shall be carried out in accordance with proven methods, which are scientifically recognised.
- (b) For the uniform application of this standard sampling plans as well as the methods and analytical tolerance to be applied in order to check compliance with the requirements of this chapter shall be established by the competent authority.
- (c) The effectiveness of the faecal indicator bacteria and their numerical limits as well as the other parameters laid down in this Chapter shall be kept under constant review and, where scientific evidence proves the need to do so, that shall be revised.
- (d) When there is scientific evidence indicating the need to introduce other health checks or to amend the parameters in this Chapter for the purpose of protecting public health, such measures shall be adopted by the competent authority.

CHAPTER – VI

PUBLIC HEALTH CONTROL AND MONITORING OF PRODUCTION

The competent authority shall establish a public health control and monitoring of production which shall include:-

- a) periodic monitoring of live bivalve molluscs relaying and production areas in order to

- (i) avoid any malpractice with regard to the origin and destination of the live bivalve molluscs;
- (ii) check the microbiological quality of the live bivalve molluscs in relation to the production and relaying areas;
- (iii) check the possible presence of toxin producing plankton in production and relaying water and biotoxins in live bivalve molluscs;
- (iv) check the possible presence of chemical contaminants.

b) For the purpose of clauses (iii) and (iv), sampling plans shall be established by the competent authority.

c) The competent authority shall provide for the following sampling methods, namely:-

1. a) where variations in faecal contamination, at each production and relaying areas;
- b) where variations in production at relaying areas, in the presence of plankton containing marine biotoxins. The sampling shall be carried out as follows:-
 - i) **Monitoring** - periodic sampling organised to detect changes in the composition of the plankton containing toxins and the geographical distribution thereof. Information leading to a suspicion of accumulation of toxins in mollusc flesh must be followed by intensive sampling;
 - ii) **Intensive sampling** - monitoring plankton in the growing and fishing water by increasing the number of sampling point and the number of samples, and toxicity tests using the molluscs from the affected area which are most susceptible to contamination. Placing on the market of molluscs from that area may not be reauthorised until new sampling has provided satisfactory toxicity test results;
2. If the result of a sampling plan shows that export of live bivalve molluscs shall constitute a hazard to human health, the competent authority shall close the production area, as regards molluscs concerned, until the situation has been restored.
3. Laboratory tests in order to check compliance with the requirements for the end product as laid down in Chapter V. A control system shall be established to verify that the level of marine biotoxins does not exceed safety limits.
4. An inspection of establishment at regular intervals. These inspections shall include in particular, checks, namely :-
 - a) To verify whether the approval conditions are still being complied with;
 - b) On the cleanliness of the premises, facilities, equipment and on staff hygiene;
 - c) To verify whether the live bivalve molluscs are handled and treated correctly;

- d) On the correct application and functioning of purification or conditioning systems;
- e) On the correct use of health marks.

These checks shall include the taking of samples for laboratory tests; the result of these tests shall be notified to the persons responsible for the establishments.

5. Checks on the storage and transport conditions for consignments of live bivalve molluscs.

CHAPTER – VII

WRAPPING

1. Live bivalve molluscs shall be wrapped under satisfactory conditions of hygiene. The wrapping material or container shall not impair the organoleptic characteristics of the live bivalve molluscs, not be capable of transmitting substances harmful to human health to the live bivalve molluscs, be strong enough to give adequate protection to the live bivalve molluscs.
2. Oysters shall be wrapped with the concave shell downwads.
3. All wrappings of live bivalve molluscs for export shall be sealed and remained sealed from the despatch centre.

CHAPTER – VIII

PRESERVATION AND STORAGE

1. In any storing rooms, live bivalve molluscs shall be kept at a temperature which does not adversely affect their quality and viability; the wrapping shall not come into contact with the floor of the store room, but shall be placed on a clean, raised surface.
2. Reimmersion in water or spraying water on live bivalve molluscs shall not take place after they have been wrapped and have left the despatch centre for export.

CHAPTER – IX

TRANSPORT FROM THE DESPATCH CENTRE

1. Consignment of live bivalve molluscs intended for human consumption shall be transported, wrapped as sealed parcels from the despatch centre for export.
2. The means of transport used for consignments of live bivalve molluscs shall have the following characteristics :
 - a) their interior walls and any other parts which might come into contact with the live bivalve molluscs shall be made of corrosion resistant material; the walls shall be smooth and easy to clean;

- b) they shall be suitably equipped to provide efficient protection of the live bivalve molluscs against extremes of hot and cold, contamination with dirt or dust, and damage to the shells from vibration and abrasion;
- c) the live bivalve molluscs shall not be transported with other products which might contaminate them;
- d) Live bivalve molluscs shall be transported and distributed using closed vehicles or containers which maintain the product at a temperature which does not adversely affect their quality and viability;
- e) The parcels containing live bivalve molluscs shall not be transported in direct contact with the floor of the vehicle or container but shall be supported on raised surface or by some other means which prevent contact with the floor. Where ice is used in transporting consignments of live bivalve molluscs, it shall have been made from potable water or clean sea water.

CHAPTER - X

MARKINGS OF CONSIGNMENTS

1. All parcels in a consignment of live bivalve molluscs for export shall be provided with a health mark so that the original despatch centre may be identified at all times during transport. The mark shall contain the following information, namely :-
 - a) the country of despatch,
 - b) the species of bivalve molluscs (common name and scientific name),
 - c) the identification of the despatch centre by the approval number issued by the competent authority,
 - d) the date of wrapping, comprising at least the day and the month,
 - e) by way of expressing durability, it shall be mentioned that these animals shall be alive when exported.
2. The health mark shall be printed on the wrapping material or be put on a separate label, which is then affixed to the wrapping material or put inside the wrapping. It shall also be a twist-tie or staple design; self-adhesive health marks shall not be used, unless they are detachable. All types of health mark shall be for single use only and shall not be transferred.
3. The health mark shall be durable and waterproof, and the information presented shall be legible, indelible and in easily decipherable characters.

[F. No. 6/3/2002-EI & EP]

M.V.P.C. SASTRY, Jt. Secy.